



BRYG ESPRESSO PÅ ESPRESSOKANDE

Espressokanden er italienernes foretrukne bryggemetode, som blev opfundet tilbage i 1933. Her er en guide til hvordan du brygger den bedste kaffe på espressokanden.

Sådan gør du:

1. Fyld nederste kammer med vand til lige under sikkerhedsventilen
2. Indsæt filterkurven og fyld op med friskmalet kaffe, ca 15-20g (*skal ikke tampes*). Fjern kaffe fra kanten af tragten, hvis der sidder noget
(Vi anbefaler [Merrilds Signature Blend No. 64 Espresso](#) med de lækreste og mest intense kaffebønner for at få den helt rigtige smag.)
3. Sæt toppen af espressokanden på og skru den fast. Undgå at bruge håndtaget, når du skruer
4. Sæt kanden på kogepladen og lad kanden stå indtil vandet begynder at koge og kaffen begynder at trænge op i det øverste kammer
5. Når det øverste kammer er fyldt med kaffe, fjernes kanden fra kogepladen. Nøddebrunt skum vil komme ud, når kaffen er færdig
6. Rør rundt i kaffen med en ske før servering

Tips: Kaffen må ikke være for fint malet (*skal have samme konsistens som groft sand*). Pas på du ikke brygger ved for høj varme, så kaffen brænder på.



Bryg espresso på espressokande
<https://merrild-kaffe.dk/bryg-espresso-paa-espressokande/>

