



Kokosyoghurt

Omdat ik dol ben op de smaak van kokos en de (lekkere) kokosyoghurt in de winkel te duur vind, ben ik aan het experimenteren geweest om het zelf te maken. Eindelijk is het me dan gelukt om het zelf te maken! Lekker lobbij en niet te zuur.

Benodigdheden

1 liter kokosmelk (ik heb Aroy-D gebruikt) – 2 gram Agar Agar – 4 probiotica capsules (ik heb die van Orthica gebruikt, maar in principe kunnen alle merken, als er maar lekker veel bacteriestammen in zitten) – yoghurtmachine of thermoskan

Werkwijze

Doe de kokosmelk in een pan en roer de Agar Agar er met een garde doorheen. Breng aan de kook en laat, onder goed roeren, even doorkoken. Haal daarna de pan van het vuur en laat afkoelen tot zo'n 40-45 graden. *(Als je de pan in een bak koud water zet gaat het wat sneller).*

Meet echt met een thermometer! Blijf om de paar minuten goed doorroeren.

Zodra de temperatuur goed is, maak je de probiotica capsules open en roer de inhoud door de kokosmelk. Doe nu alles in de yoghurtmaker of thermoskan en laat 24 uur staan. Als je een thermoskan gebruikt, pak deze goed in om de temperatuur constant te houden.

Na 24 uur weer goed doorroeren. De yoghurt zal nog niet heel dik zijn, daarom moet 'ie nu goed afkoelen in de koelkast. Zeker 1 nacht en dan heb je een heerlijke kokosyoghurt.