

Cashewyoghurt

Opskrift til 2 små skåle

Cashewyoghurt er en slags yoghurt lavet på cashewnødder, blendet med vand og smagt til med masser af frisk citron, vanilje og hakket frisk syrligt æble. Granolaen er dejlig sprød og lækker, den får I også opskriften på her.

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

1 times iblødsætning (eller natten over)

Ingredienser

Cashewyoghurt

- 80 g cashewnødder + vand til iblødsætning
- 1 dl vand
- 1/2 citron (skal fra den halve, saft fra 1/4)
- 1 lille nip salt
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1/2 syrligt æble

Granola

- 60 g smør
- 1/2 dl vand
- 4 spsk. agavesirup eller akaciehonning
- 1/2 tsk. salt
- 1 tsk. kardemomme (evt. også kanel hvis du synes)
- 250 g grovvalsedede havregryn
- 100 g blandede kerner og frø (jeg brugte solsikkekerner, græskarkerner, hørfrø)
- 100 g blandede nødder (mandler og pekannødder)

Sådan gør du

Cashewyoghurt

- Kom cashewnødderne i en skål og dæk dem med vand. Lad dem stå sådan en times tid, gerne natten over.
- Hæld så vandet fra og kom dem i en blender eller minihakker med nyt koldt vand, citronskal og saft, salt og vaniljesukker og blend.
- Kom det i to skåle
- Skær æblet i små tern og kom over, rør rundt og server

Granola

- Tænd ovnen på 175 grader
- Smelt smør, vand, honning, salt og kardemomme i en gryde.
- Kom det i en skål sammen med havregryn
- Hak nødderne og kom disse, gryn, frø og kerner i skålen. Vend det hele godt rundt
- Kom det hele på en bageplade beklædt med bagepapir
- Bag det i ovnen i 20 minutters tid. Vend undervejs i granolaen. Gerne hver 5 minut