

Chiagrød med mocca

En klassisk chiagrød, hvor chiafrø er lagt i blød natten over. Twistet her er at der er lidt kaffe i blandingen også. Dagen efter er det blandet op med skyr eller yoghurt og serveret med passionsfrugt, chokolade og sprød granola

Ingredienser

Chiagrød

- 2 spsk. chiafrø
- 1 dl soyadrik med vanilje (eller evt. bare almindelig komælk)
- 1 tsk. kaffepulver (Nescafe)
- 1 spsk. kokosmel
- 2 tsk. sirup
- 2 store spsk. skyr eller græsk yoghurt (med top)
- Som topping: passionsfrugt, lidt hakket mørk chokolade og lidt granola

Granola

- 2 store spsk. kokosolie
- 1 spsk. honning eller sirup
- 1 lille spsk. kanel
- 1/3 tsk. salt
- 150 g havregryn

Sådan gør du

Chiagrød

1. Kom chiafrø i en bøtte eller skål sammen med væske, kaffepulver og kokosmel. Kom det på køl (mindst en time, gerne natten over) og lad frøene suge væsken til sig
2. Næste dag røres de sammen med sirup og skyr. Smag evt. til med sirup lidt af gangen. Måske du er til en sødere version, måske ikke.
3. Top din chiagrød med passionsfrugtens fyld og den hakkede mørke chokolade
4. Hvis du ønsker granolaen – kommes den også oven på
5. Granola: Kom kokosolie, honning, kanel og salt på en pande til det lige akkurat er smeltet.
6. Kom så havregrynene på og vend det rundt i 5-10 minutter ind til du synes de er blevet sprøde nok, uden at blive brændte.