

Chia risifrutti

Opskrift til 2 små portioner

Både chiagrød og jordbærkompot kan med fordel laves dagen inden servering, så begge dele er kolde. Saml og server med det samme.

Ingredienser

Chiagrød

- 2 spsk. chiafrø
- 1,5 dl vand
- 3 dl græsk yoghurt
- 1 tsk. vaniljesukker
- 1 spsk. sirup

Jordbærkompot

- 10 frosne jordbær
- 3-4 spsk. vand
- 2 spsk. sukker

Sådan gør du

1. Kom chiafrø og vand i en beholder og lad det stå i køleskabet i nogle timer. Evt. sæt det over aftenen inden du skal bruge det
2. Næste morgen er konsistensen meget gele-agtig. Nu blandes det med resterende ingredienser.
3. Jordbærkompot laves ved at komme bær, vand og sukker i en gryde. Varm det op, til du kan mose jordbærerne. Giv dem en tur med stavblenderen og lad det køle af.
4. Kom jordbærmos i bunden af et glas
5. Derefter chiagrøden
6. Top herligheden med lidt friske jordbær og hvid chokolade, eller hvad du føler for at pynte med. Måske lidt frisk mynte