

Chiagrød med blommekompot og sprød granola

Opskrift til 8 glas

Ingredienser

Chiagrød

- 1/2 dl chiafrø
- 1 dåse kokosmælk
- 4 dl græsk yoghurt

Vanilje syltede blommer

- 6 blommer
- 1 vaniljestang
- 1 dl sukker
- 1,5 dl vand

Granola

- 2 spsk. smør eller kokosolie
- 2 spsk. lys sirup
- 2 dl havregryn
- 1 håndfuld mandler
- 1/2 dl kokosmel
- 1 nip salt

Sådan gør du

CHIAGRØD

1. Sæt chiafrø i blød i kokosmælk og rør godt rundt
2. Lad stå i minimum 2 timer – gerne natten over
3. Rør derefter sammen med yoghurt

BLOMMEKOMPOT

1. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud
2. Kom dem i en gryde med sukker, vand og den tomme vaniljestang
3. Skør blommer i tynde både og kom i
4. Lad det småsimre i 10 minutters tid og kom så på et glas
5. Ved stuetemperatur stil det i køleren

GRANOLA

1. Smelt smør på en pande og hak mandler groft
2. Kom mandler, sirup, havregryn, kokosmel og salt på panden

3. Rør godt i det, så det ristes godt – indtil det er gylendt

Anret nu trifli'en i de lag du ønsker. Jeg kommer først chiagrød i glasset, dernæst blommekompot toppet med granola.