

Recept voor zelfgemaakte vegan yoghurt

Ingrediënten

- 1 l plantaardige melk
- 1 zakje vegan yoghurt-ferment of een restje van 150 ml vegan yoghurt



Bereiding

1. Doe de plantaardige melk (op kamertemperatuur) in de binnenbak van de yoghurtmaker.
2. Roer met een schone garde de ferment of het restje yoghurt erdoor.
3. Sluit de binnenbak met het deksel.
4. Giet 750 ml kokend water in de yoghurtmaker, zet de binnenbak in de yoghurtmaker en draai het deksel vast.
5. Wacht 12-16 uur - klaar!

Optioneel: Breng de yoghurt op smaak met bijvoorbeeld een zoetstof naar keuze, vanille, fruit, noten of zaden.