

## VANILJCHIA – VANILLA CHAI

En ljuvligt len och god chiapudding med vaniljsmak som lyfts till nya höjder med den fantastiska chaikryddade sötpotatiscremen. Denna är god även som efterrätt.

1 portion

Chiapudding

2 dl mandelmjök 1/2 tsk vaniljpulver 1/2 dl chiafrön

Rör mjök, vaniljpulver och chiafrön i en skål och låt stå i minst 15 minuter. Puddingen kan förberedas dagen före och stå i kylan över natten. Servera med sötpotatiskräm.

### Sötpotatiskräm

1 medelstor sötpotatis

1 msk Pukka kokosolja

1 msk koncentrat av Pukka Vanilla Chai te

1. Värm ugnen till 175 grader. Lägg bakplåtspapper på en plåt.
2. Skala och skär sötpotatis i lika stora bitar och fördela på plåten.
3. Rosta i mitten av ugnen 25–30 minuter tills den blir mjuk. Låt svalna.
4. Gör ett koncentrat av teet genom att låta 2–3 påsar ligga i liten mängd hett vatten, låt teet svalna.
5. Mixa den avsvalnade sötpotatisen med kokosolja och vanilla chai te till en slät kräm.

Källa: Biofoods nyhetsbrev

