

# Chiagrød med vanilje

2 - 4 portioner



nem

Op til 15 Min.



## Ingredienser:

### Chiagrød:

½ l mandelmælk eller anden mælk  
50 g chiafrø  
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
1 knsp. salt - kan undlades

### Topping:

blåbærmarmelade - hjemmelavet eller købt  
Dr. Oetker Hasselnøddeflager  
50 - 100 g friske blåbær

## 1 Chiagrød:

Kom mandelmælk, chiafrø, vaniljepasta og salt i en beholder eller skål med låg, rør godt rundt og kom låget på. Stil grøden på køl i 1-2 timer. Rør grøden godt igennem og lad den herefter stå i køleskabet natten over.

## 2 Topping til chiagrød:

Rør grøden godt igennem og anret den i små glas eller skåle.

Kom lidt syltetøj, friske bær og hasselnøddeflager på toppen af hver portion.

### Tips:

Prøv at røre lidt yoghurt eller skyr i den færdige chiagrød, det giver lidt syrlighed til grøden og gør også konsistensen mindre tung. Du kan også smage grøden til med lidt honning eller ahornsirup, hvis du ønsker en sødere grød.

Chiagrøden kan holde sig ca. lige så længe som der står at den anvendte mælk kan holde sig efter åbning, 3-4 dage er et godt bud.

Chiagrøden smager ekstra godt toppet med hjemmelavet blåbærsyltetøj, og det er faktisk slet ikke svært at lave, [find opskriften her](#).

