GOUDEN CHIAPUDDING

INGREDIËNTEN

- 2/3 kop kokosmelk
- ¼ kop chiazaadjes
- 2 el ahornsiroop
- 2 el kokosroom (optioneel)
- 1 tl geelwortel (kurkuma)
- 1 snufje zwarte peper
- Sap van een halve citroen
- 1 banaan, in schijfjes
- ½ mango, in schijfjes

BEREIDING

1. Meng alle ingrediënten voor de pudding in een kom.
2. Laat 5 minuten staan en roer opnieuw
3. Laat de pudding minstens 30 minuten (of een hele nacht) rusten in de koelkast.
4. Serveer de pudding in een glas met wat fruit.

Eet smakelijk!

TIP

- Lekker met zelfgemaakte granola en kokosyoghurt.