

# VEGAN YOGHURT

## Cultures for Health

### Benodigheden

1 zakje starterculturen

Additiefvrije sojamelk

Yoghurtmaker met inzetbeker

Mixgerei (roestvrij staal is OK)

1. Verwarm 900 tot 1900 ml sojamelk tot 45 °C
2. Voeg 1 pakje yoghurtstarter toe; Meng grondig.
3. Giet de sojamelk in de inzetbeker
4. Sluit de inzetbeker en plaats deze voor 6-8 uur in een yoghurtmaker
5. Zodra het stevig is geworden, of na 8 uur, laat je de afgesloten yoghurtbeker 2 uur afkoelen op kamertemperatuur.
6. Koel hierna de yoghurt minimaal 6 uur lang voordat je deze eet.  
Je yoghurt mag niet dikker worden. Als er een verdikkingsmiddel is toegevoegd, goed schudden voor het koelen.

## Alternatieve melksoorten

Bijna elke niet-zuivelmelk kan worden gebruikt  
(met uitzondering van commerciële amandelmelk).

Bijvoorbeeld cashewmelk, kokosmelk of rijstmelk. We raden aan om melk te gebruiken met zo weinig toevoegingen als mogelijk.

Voor een uitgebreide Engelse beschrijving wordt verwezen naar de verpakking.

*Vragen? Stuur ze naar [service@yoghurt.nl](mailto:service@yoghurt.nl)*

YOGHURT 