



## Sinaasappel Chiazaad Pudding

### **Ingrediënten:**

#### **Voor 2 personen**

1 mok plantaardige melk naar keuze

½ mok vers geperst sinaasappelsap

Schil van een halve sinaasappel

2 tl honing(of meer, naar smaak)

¼ mok chiazaad

#### **Voor de topping:**

Gehakte noten

Eventueel wat pitjes of zaadjes

Kokosvlokken

Bessen of stukjes sinaasappel

### **Bereiding:**

Mix de melk met de honing, sinaasappelschil en honing. Voeg de chiazaadjes toe en roer er goed doorheen. Giet het in 2 glazen en laat het 5-8 minuten staan. Roer nog eens en zet het minimaal 2 uur of anders een nachtje in de koelkast.

Vlak voor het opeten even uit de koelkast halen en de topping erop strooien. Eet smakelijk!

