**Kokosyoghurt med müsli**

**Kokosyoghurt**  
2 burkar ekologisk kokosmjölk  
2 kapslar med probiotika  
 **Hemmagjord müsli**  
2 dl ekologiska valnötter  
2 dl ekologiska kokosflingor  
2 dl ekologiska hasselnötter  
2 dl ekologiska quinoapuffar  
1 burk ekologisk honung med ingefära  
500 gram ekologiska tinade jordgubbar  
2 msk ekologisk kanel  
1 nypa havssalt  
  
**Steg 1:**Häll kokosmjölken i en skål och rör ner probiotikan. Låt stå 48 timmar i rumstemperatur.  
**Steg 2:**Lägg alla ingredienser till müslin på en plåt och ringla över honung. Salta lätt. Rosta i ugn eller torkugn i 35 grader. Du kan rosta så länge som du önskar, men det är bra att rosta minst 5-6 timmar.  
**Steg 3:**Sjud jordgubbar på låg temperatur tills dess att de är helt mjuka. Rör ner 2 msk honung med ingefära, och sila sedan av vätskan.  
Servera kokosyoghurt tillsammans med müsli och sylt!

