

# Jogurt



## Bestandele

2 liter melk

½ koppie jogurt (van 'n vorige rondte) of een houertjie winkel jogurt (slegs woolworths/euro spar)

## Met 'n "slow cooker"

Gooi 2 liter melk in jou "slow cooker" en sit op "low" for 2 - 2.5 ure.

Sit die slowcooker af en laat die melk afkoel vir 3 ure (suurder jogurt) tot 3.5 ure ("milder" jogurt).

Roer kamer temperatuur jogurt in die lou melk en maak toe.

Draai jou slowcooker toe in 'n kombes of sit in jou "Wonderbag".

Laat staan oornag of 10-12ure.

## Met 'n pot op die stoof

Gooi 2 liter melk in jou pot en kook stadig tot 82°C.

Sit die plaat af en laat die melk afkoel vir 3 ure (suurder jogurt) tot 3.5 ure ("milder" jogurt).

Meet temperatuur dan weer, melk moet so 45°C wees.

Roer kamer temperatuur jogurt in die lou melk en maak toe.

Draai jou pot toe in 'n kombes of sit in jou "Wonderbag".

Laat staan oornag of 10-12ure.

## Met 'n "instant pot"

Gooi 2 liter melk in jou instant pot en druk die "yogurt" knoppie.

Hy sal self warm maak en piep sodra die melk op 82°C is.

Laat die melk afkoel vir 3 ure (suurder jogurt) tot 3.5 ure ("milder" jogurt).

Meet temperatuur dan weer, melk moet so 45°C wees.

Roer kamer temperatuur jogurt in die lou melk en maak toe.

Draai jou instant pot toe in 'n kombes.

Laat staan oornag of 10-12ure.

Sit die jogurt die volgende oggend in houters in jou yskas.

Kan maklik tot 2 weke in die yskas hou.

## NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---