Benodigdheden:

* Melk (liefst volle melk)
* Yoghurt
* Schoon potje met deksel
* Pan met deksel
* Handdoek of dekentje.

Je gaan vandaag yoghurt maken.

Werk schoon, dus was je handen goed.

1. Desinfecteer je potjes en deksels.
   * 10 minuten in heet water met soda.
   * Afspoelen en op de kop wegzetten.
   * Je kan het potje en deksel ook 5 minuten koken in water.
2. Meet de melk af waarvan je yoghurt gaat maken.
   * Gebruik je verse melk, kook de melk dan eerst.
3. Verhit de melk en laat tot 45 graden afkoelen.
   * Heb je geen thermometer, gebruik dan je pink. Kan je jouw (schone) pink 10 seconden in de hete melk houden dan is het voldoende afgekoeld.
4. Doe de melk in het potje
5. Voeg de yoghurt toe één eetlepel per potje (drie of vier voor een liter melk) en roer even door.
6. Doe de deksel op het potje en wikkel het potje in een handdoek.
7. Laat het 3,5 tot 4 uur stil staan zodat de yoghurt kan fermenteren.
8. Zet je potje yoghurt in de koelkast, morgen lekker genieten ☺



**Tips:**

* + Maak je meteen een hele pan, dan kan je de yoghurt ook in de pan maken.
  + Je kan de yoghurt ook in een thermoskan maken. Let op heeft er koffie in gezeten, dan kan je dit soms proeven.
  + Zorg voor muesli of fruit, dan heb je meteen een lekker ontbijt of toetje.