



# Havermoutpap met blauwe bessen

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 250 milliliter amandelmelk
- 45 gram (glutenvrije) havermout
- 60 gram ongezouten noten
- 50 gram blauwe bessen



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)



# Havermoutpap met blauwe bessen

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Doe allereerst de havermout met de amandelmelk in de pan en laat op middelhoog vuur lekker pruttelen.

Zorg ervoor dat het niet kookt, maar wel opwarmt. Als het goed is, zie je het mengsel ook steeds dikker en steviger worden. Dit duurt ongeveer 10 minuten.

Hak ondertussen de noten zo grof of fijn als je zelf lekker vindt. Ik houd er altijd wel van als er nog een bite in het geheel zit.

Doe de noten vervolgens in een kommetje. Was de blauwe bessen en voeg die ook aan de kom met de noten toe. Als het havermoutmengsel lekker warm en wat dikker is geworden, kun je dat hier overheen gieten.

Laat een klein beetje afkoelen en je kunt van dit heerlijke voedzame havermoutpap met blauwe bessen ontbijtje gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS AAN RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)