



Havermout met chocolade en pindakaas

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 25 gram kokosolie
- 100 gram havermout
- 200 milliliter havermelk
- 1 ei
- 35 gram honing
- 1 banaan
- 50 gram pure chocolade
- 70 gram pindakaas



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Havermout met chocolade en pindakaas

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie langzaam in een pannetje op laag vuur. Doe de havermout in een mengkom (of de kom van je keukenmachine). Voeg daar vervolgens de havermelk, het ei en uiteindelijk de gesmolten kokosolie aan toe en meng tot een glad geheel.

Voeg hierna 2/3 van de banaan toe aan de keukenmachine. Of prak deze eerst fijn als je geen keukenmachine gebruikt. Hak de chocolade fijn en voeg hiervan ook 2/3 toe met alle pindakaas. Meng of laat mengen tot een glad geheel.

Snijd de overgebleven banaan in dunne plakjes. Verdeel samen met de rest van de chocolade over het havermoutmengsel.

Bak het geheel in 30 minuten goudbruin en gaar in een voorverwarmde oven.

Je kunt nu van deze havermout met chocolade en pindakaas gaan genieten. Heerlijk met een beetje (lactosevrije) kwark of Griekse yoghurt.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL