



## Bircher muesli

*Het originele Zwitserse ontbijt van geweekte havervlokken met geraspte appel, yoghurt en noten. Je maakt het de avond vooraf zodat alles zacht en romig wordt.*

VOORBEREIDING

**15'**

PORTIES

**2**

CATEGORIE

**Luchtig & zomers**

### Ingrediënten

- 100 gr havervlokken
- 200 ml melk
- 150 gr yoghurt
- 2 appels
- 1 el honing
- 1 el citroensap
- 40 gr gehakte hazelnoten of amandelen
- 50 gr verse bessen
- 0.5 tl kaneel

## Bereidingswijze

---

1. Doe de havervlokken in een kom en giet de melk erover. Roer even en laat afgedekt minstens een paar uur of een nacht in de koelkast weken.
2. Rasp de appels grof, met schil, en meng er meteen het citroensap door zodat ze niet verkleuren.
3. Haal de geweekte havervlokken uit de koelkast en roer de yoghurt erdoor tot een romig geheel.
4. Spatel de geraspte appel, de honing en de kaneel door het mengsel.
5. Rooster de gehakte noten kort in een droge pan tot ze geuren en laat ze afkoelen.
6. Verdeel de bircher muesli over twee kommen.
7. Werk af met de geroosterde noten en de verse bessen en dien koel op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)