



Havermoutpap met banaan en kaneel

Een warme, romige kom havermout gekookt in melk, afgewerkt met plakjes banaan en een snuf kaneel. Het ideale ontbijt dat je uren op de been houdt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	8'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 100 gr havervlokken
- 50 cl melk
- 1 rijpe banaan
- 1 theelepel kaneel
- 1 eetlepel honing
- snuf zout
- 1 eetlepel gehakte walnoten

Bereidingswijze

- 1.** Doe de havervlokken met de melk en een snuf zout in een steelpan.
- 2.** Breng al roerend aan de kook en laat op een zacht vuur 5 minuten pruttelen tot een romige pap.
- 3.** Roer de helft van de kaneel erdoor.
- 4.** Schep de pap in twee kommen en leg er schijfjes banaan bovenop.
- 5.** Werk af met de rest van de kaneel, een lepel honing en wat gehakte walnoten.

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