



Ontbijtpap van Quinoa en Kokosmelk

Ingrediënten:

250ml kokosmelk

90g quinoa

½ theelepel kaneelpoeder

4 el amandelen

2 bananen

Bereiding:

Breng in een pannetje de kokosmelk met de quinoa en kaneel aan de kook. Laat circa 15 minuten doorpruttelen (met deksel op de pan), totdat al het vocht door de quinoa is opgenomen. De quinoa hoort nu opengebarsten te zijn.

Voeg na 10 minuten indien nodig nog wat water toe. Rooster tegelijkertijd de amandelen in de oven (pas op, dit kan hard gaan!). Prak 1 banaan en roer deze door de quinoa wanneer deze klaar is.

Verdeel de pap over 2 borden en strooi de amandelen eroverheen. Snijd de andere banaan in plakjes en verdeel deze ook over de borden. Serveer warm, voor zoetekauwen eventueel met een lepeltje koudgeslingerde honing.

