



Chocolade pompoen ontbijtje

Ingrediënten:

Voor 2 personen

80 gr havermoutvlokken
125 gr gekookte en gepureerde pompoen*
375 ml plantaardige melk
125 ml water
1 el rauwe cacao poeder
Snufje kaneel
2 el chiazaad
Evt. 2 tl honing

Voor de topping:

Handjevol gehakte noten of pitjes naar keuze
2 tl cacaonibs

(* AH heeft pompoenstukjes in de vriezer, avond ervoor ontdooien, gaarkoken en pureren en bewaren in koelkast.)

Bereiding:

Schenk melk en water in een pannetje en voeg de havermout toe. Breng het aan de kook. Kook even door tot je merkt dat de havermout dikker begint te worden. Voeg dan de pompoenen puree toe en kook even mee. Haal dan het pannetje van het vuur roer de cacao poeder toe. Roer goed door. Roer dan de chiazaadjes, de kaneel en de honing erdoor.

Verdeel het over 2 kommetjes en bestrooi het met de nootjes en cacaonibs.

