



Havermoutpap met appel en kaneel

Ingrediënten:

150ml amandelmelk of geitenmelk
25- 30 gram havermoutvlokken
1 grote appel
snufje kaneel
een paar rozijnen

Bereiding

Breng de havervlokken en de appel met de melk zachtjes aan de kook tot al het vocht verdwenen is.

Voeg op het laatste moment de rozijnen en kaneel toe en roer nogmaals door.

