



Quinoa ontbijtje

Ingrediënten:

- 120 ml amandelmelk
- 45 gr ongekookte quinoa
- ½ tl vanillepoeder
- ½ tl kaneel
- 40 gr ongezwavelde rozijnen
- 1 eetlepel amandelschaafsel
- 1 eetlepel kokosschaafsel
- 1 eetlepel gehakte noten (bv walnoot of hazelnoot)
- 1 tl gebroken lijnzaadjes
- Optie: tl honing

Bereiding

Meng in een pannetje de melk met de vanille, het kaneel, en de quinoa. Breng het aan de kook. Op het moment dat het begint te koken, zet je het vuur zachter en doe een deksel op de pan. Laat het pruttelen tot alle melk is opgenomen in het mengsel. Houd het goed in de gaten, zodat het niet aanbrand.

Haal het pannetje van het vuur en voeg de amandelen, noten, lijnzaad en rozijnen toe. Wil je het zoeter maken, voeg dan een lepeltje honing toe.

