



Hoofdgerechten

Havermout met chocolade en peer

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 peren (Conférence)
1 citroen
2 eetlepels boter
4 eetlepels bruine suiker
200 gram havervlokken
1/2 theelepel kaneelpoeder
1 liter sojamelk (Chocolade)

Bereidingswijze

Schil de peren en snij het vruchtvlees in blokjes. Meng er de schil en het sap van de citroen onder. Smelt 1 eetlepel boter samen met de bruine suiker in een antikleefpan. Voeg de blokjes peer toe en laat ze karameliseren.

Verhit de resterende boter in een andere pan. Bak er de havervlokken kort in aan en bestrooi met het kaneelpoeder. Giet er dan de sojadrink bij. Laat dit 6-8 minuten koken tot een romige brij ontstaat. Verdeel de porridge over de kommen en strooi er de peer op.

