



Hoofdgerechten

Wortelcake overnight oats

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 2 wortelen
- 300 gram yoghurt
- 200 milliliters melk
- 1 theelepel vanille-extract
- 2 theelepels kaneelpoeder
- 3 eetlepels honing (+ extra om af te werken)
- 2 eetlepels chiazaden
- 150 gram havermout
- 50 gram notenmix (gehakt (bv. walnoten of pecannoten))
- 150 gram roomkaas
- 2 eetlepels pindakaas

Bereidingswijze

Schil de wortelen en rasp ze fijn.

Meng in een kom de yoghurt met de melk, het vanille-extract, kaneelpoeder en honing.

Roer er de geraspte wortel door. Voeg eventueel het chiazaad toe en meng er de havermout en noten onder.

Verdeel het mengsel over 4 glazen of potjes, dek af en zet minstens 4 uur of liefst een nacht in de koelkast.

Smelt vlak voor het serveren de pindakaas enkele minuten in de microgolfoven. Meng er de roomkaas onder en schep bovenop de oats. Werk af met extra nootjes en honing.

