

# Wat eten we vandaag?!

Recept voor je eigen havermoutontbijt met appel, rozijnen en kaneel

## Benodigheden:

- ½ kopje biologische havermout van de Halm
- 300 ml water
- Handje blauwe rozijnen
- 1 appel uit Nuland
- Snufje kaneel en evt. zout, maar liever niet

Start met het samenvoegen van de havermout en water in een steelpannetje. Snijd de appel in kleine stukjes. Zet de pan op het vuur en breng aan de kook. Blijf roeren, omdat anders de havermout op de bodem van de pan blijft plakken. Voeg de rozijnen, appel en het snufje kaneel toe. Blijf roeren totdat er een lekkere stroperige pap ontstaat. Roer nog eenmaal goed door en geniet daarna van je overheerlijke, gezonde en krachtige ontbijt!

Duur: 5 minuten

Eet verschrikkelijk smakelijk!

