Ontbijt / Thailand

# Havermout met clementinepartjes en passievruchtpulp · Thailand

Warme havermout met zacht gekookt fruit en een zoete smaaktoets geïnspireerd op Thailand.

**Tijd** 25 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g havervlokken
- ☐ 300 g gepelde clementinepartjes
- ☐ 80 ml water
- ☐ 3 g fijn geraspte limoenschil
- ☐ 800 ml lichte kokosmelk
- ☐ 200 g passievruchtpulp
- ☐ 30 g honing

## Zo maak je het.

**01** Snijd de gepelde clementinepartjes en passievruchtpulp klein. Laat ze met het water 5 minuten zacht koken.

**02** Breng melk of kokosmelk met de havervlokken rustig aan de kook. Laat vijf tot acht minuten al roerend zacht garen.

**03** Roer de zoete smaakmaker uit de ingrediëntenlijst door de pap. Voeg zo nodig een scheut water toe.

**04** Schep de pap in kommen en verdeel het gare fruit en de honing erover. Serveer warm.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-th-17-06-ac238a0