





# Havermout met warme bessen en noten

 **Bereidingstijd**  
30 min tot 1u

 **Moeilijkheidsgraad**  
Eenvoudig



## Ingrediënten

- 4 kopjes havermout
- 8 kopjes water (of melk - eventueel havermelk voor een vegan optie)
- 4 eetlepels honing (of esdoornsiroop)
- 500 gram blauwe bessen
- 2 eetlepels water
- 500 gram aardbeien (in stukjes)
- 200 gram pecannoten

## Bereidingswijze

- 1.** Schep de havermout in een steelpan en overgiet met het water. Roer goed en breng aan de kook. Laat zachtjes gedurende 5 minuten pruttelen. Wil je de havermout wat vloeibaarder? Voeg dan extra vloeistof toe.
- 2.** Haal van het vuur en voeg de honing of esdoornsiroop toe. Meng goed en laat even staan.
- 3.** Doe de blauwe bessen in een steelpannetje met 2 eetlepels water en breng aan de kook. Haal na 3 minuten van het vuur, of tot de bessen hun sap loslaten.
- 4.** Verdeel de havermout over 4 kommen. Werk af met de warme bessen, de aardbeien en de pecannoten.