



## RECEPT: HONEY OATS MET GEBAKKEN PEER & SINAASAPPEL

Dit typische herfst ontbijt met gebakken peer en sinaasappel is een ideaal recept voor op een koude en gure herfstochtend.

### INGREDIËNTEN

- 80 gram havermout
- 400 ml (plantaardige) melk
- 2 el honing
- 1 peer
- sap en rasp van een halve sinaasappel
- kaneel
- honing

### BEREIDINGSWIJZE

- Begin met het voorverwarmen van de oven op 200°C. Snijd de peer in de lengte door in lange dunne plakken en leg deze vervolgens in een ovenschaal. Bestrooi met de kaneel en verdeel de honing erover. Zet de schaal in het midden van de oven en bak de peren voor circa 15 minuten, totdat ze mooi zacht zijn.
- Breng ondertussen de havermout met de (plantaardige) melk in een steelpan aan de kook en laat het circa 5 minuten zachtjes pruttelen. Voeg het sinaasappelsap en een eetlepel honing toe en laat nog 2 minuutjes doorpruttelen.
- Haal de gebakken peer uit de oven. Verdeel de havermout over twee ontbijtkommen. Garneer met de gebakken peer en breng op smaak met kaneel en de sinaasappelrasp. Eet smakelijk!