



## Ingrediënten

400 ml halfvolle melk  
(of ongezoete soja- of  
plantaardige melk)  
200 gram havermout  
1 rijpe banaan  
3 eieren  
olijfolie of kokosolie  
1 à 2 eetlepels agavesiroop of  
honing  
snuifje kaneelpoeder  
40 gram rood fruit  
griekse yoghurt

## Havermoutpannenk oekjes met groekse yoghurt en fruit

### Bereidingswijze

Maal de havermout fijn met de keukenmachine of de blender, tot je meel krijgt. Prak de rijpe banaan onder het havermeel. Voeg de melk en de eieren toe. Voeg eventueel wat agavesiroop honing en kaneel naar smaak toe. Mix alles goed tot een glad beslag.

Verhit wat olie in een antikleefpan. Giet voorzichtig wat pannenkoekenbeslag in de pan. Zet het vuur niet te hoog en wacht tot de bovenkant begint te stollen en er bubbeltjes ontstaan. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant ook nog even. Voeg wat Griekse yoghurt toe op de pannenkoek en wat vers rood fruit.