

Ontbijt



Online te bestellen op
australianhomemade.com/deliciousfood

voor 2-3 personen



HAVERMOUT PANNENKOEKJES MET MANGO

180 gram biologische havermout

1 biologische mango

2 biologische eieren

biologische kokosolie

BEREIDING

Snij de mango door midden en verwijder de pit. Maak daarna inkepingen in het vrucht-vlees, zodat je het er gemakkelijk uit kan scheppen en doe dit in een grote kom. Voeg de havermout toe en breek dan één voor één de eieren erbij. Pureer het geheel met een staafmixer tot een glad beslag.

Doe een eetlepel kokosolie in een koekenpan en verhit deze. Schep dan met een grote soeplepel het beslag uit de kom in de pan en bak deze om en om goudbruin. Herhaal dit totdat het beslag op is.

Serveertip:

Serveer de pannenkoekjes met braam + appel jam van delicious.