



GOED GLUTENVRIJ RECEPT: KOUDE HAVERMOUT'KOEK'

- 250 gram GV havermout
- 2 dl halfvolle melk
- Snufje zout
- 12 Gedroogde abrikozen
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel ahornsiroop (let op dat het een siroop zonder toevoegingen is, dus de pure siroop)
- Gewelde gedroogde abrikozen

Kook de havermoutpap met de melk volgens de gebruiksaanwijzing van het pak. Voeg zout en honing toe. Zorg dat de pap zo dik wordt dat je er een lepel in rechtop kan zetten. Een heel laag vuur is erg belangrijk.

Knijp de abrikozen uit en snij ze in kleine stukjes. Roer ze door de pap. Haal de pan meteen van het vuur en giet de havermoutpap in een springvorm bedekt met bakpapier. Als je het de avond van tevoren doet heb je de volgende ochtend een mooie platte koek waar je punten van kunt snijden. Heerlijk met wat ahornsiroop of honing.