



# Perencrumble met muesli

Bereidingstijd: 30 à 35 min.

## Ingrediënten – 2 pers.

- 100 g havermout
- 50 g muesli
- 2 peren
- 1/2e citroen
- 4 el olijfolie
- 2 el water
- 1 el honing
- 1/2e tl kaneel
- Snuifje zout



## Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Mix de **havermout** fijn in de blender. Doe in een kom en voeg de **muesli** toe. Ik zorg eerst altijd voor 54 à 55 gram, omdat er ook wel wat noten en gedroogde vruchten in muesli zitten. Daar wil je zeker wat van overhouden, maar te veel van die grote stukken zorgen ervoor dat je geen mooie crumble krijgt. Dus ik neem er wat vruchten en noten uit, tot ik aan 50 g zit.

Kruid met **kaneel** een snuifje **zout** en roer om. Voeg de **olijfolie**, het **water** en de **honing** toe. Pers er daarna de halve **citroen** over uit en meng goed. Was de **peren** en snijd in tweeën. Verwijder het klokhuis, maar laat de schil eraan (joepie, extra vezels). Snijd de peren daarna in stukjes en leg die in een ovenschaaltje.

Verdeel het havermoutmengsel over de schaal en zet de perencrumble **20 à 25 minuten** in de oven. En dan: aanvallen!