



Havermout met rode vruchten

Bereidingstijd: 5 à 10 minuten

Ingrediënten – 1 persoon

- 125 g diepgevroren rode vruchten
- 40 g havermout
- 175 ml melk of sojadrink
- een klein handvol walnoten
- enkele verse frambozen (optioneel)



Bereiding

Doe de diepgevroren **rode vruchten** in een kom die geschikt is voor de microgolf. Verwarm 1 minuut op 600 W.

Haal de kom uit de microgolf en roer goed om. Doe de **havermout** erop en overgiet met de **melk** of de **sojadrink**. Roer goed om en zet opnieuw in de microgolf. Laat 3 minuten garen op 600 W.

Hak ondertussen de **walnoten** fijn.

Als je de 'ping' hoort, is de havermout met rode vruchten klaar. Wees voorzichtig als je de kom vastneemt, want die kan heet zijn. Meng alles nog eens goed door elkaar. Je zult zien dat het geheel nog wat vaster wordt. Strooi er de walnoten over en werk eventueel af met wat **verse frambozen**.