



# Smeuïge havermoutpap met chocolade

Bereidingstijd: 10 à 15 min.

## Ingrediënten – 1 persoon

- 50 g havermout
- 250 ml sojadrink of magere melk
- 1 mejouldadel
- 10 g pure chocolade (minstens 70 % cacao)
- toppings naar keuze zoals fruit, noten, zaden, pitten...



## Bereiding

Verwijder eerst de pit uit de **mejouldadel** en snijd in kleine stukjes. Doe de stukjes samen met de **havermout** en de **sojadrink of melk** in een steelpannetje of kleine kookpot. De chocolade mag er nog niet bij.

Verwarm het mengsel langzaam op een zacht vuurtje. Laat rustig borrelen en roer regelmatig zodat de havermout niet aanbrandt.

Als bijna al het vocht opgenomen is en de stukjes dadel bijna volledig weggesmolten zijn, zet dan het vuur af. Voeg de **chocolade** toe en roer tot die volledig gesmolten is.

Schep de havermoutpap met chocolade in een ontbijtkommetje en werk ten slotte af met **je favoriete toppings**. Persoonlijk vind ik banaan er uitstekend bij passen 😊.