INGEDIEND DOOR
LastGroove

ON
12-03-2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Porridge (Schotse havermoutpap)



Dikke Schotse havermoutpap is een warm, eenvoudig te bereiden, voedzaam en vullend ontbijt.

Dit recept is voor één persoon.

Ingrediënten

- 1/2 glas havermout (bij voorkeur instant)
- 1/2 glas melk
- 1/2 glas water
- een snufje zout

Recept

Doe de ingrediënten in een pan.

Breng het geheel aan de kook en roer af en toe om te voorkomen dat de pap aanbrandt.

Laat het koken tot de gewenste dikte is bereikt (hoe langer de pap kookt, hoe dikker hij wordt; let op: nadat je de pan van het vuur hebt gehaald, wordt hij nog even dikker)

Serveertip

Havermoutpap smaakt het lekkerst met melk – dat zorgt voor verkoeling en maakt het wat luchtiger.

Hoe je havermout serveert, hangt af van je eigen fantasie en voorkeuren. Je kunt het hartig of zoet serveren met fruit, groenten, kruiden, vlees, honing, of het gewoon zonder toevoegingen eten.

Weitere Informationen

Tags
Recept

Leeftijd
Er zijn geen gegevens beschikbaar.

Aantal deelnemers
1–20

Bijbel
Deze informatie ontbreekt.

Materiaal
Bijna moeiteloos

Bestanden downloaden
Geen downloads

KI Generierter Inhalt
Inhoud
Tags
Leeftijd
Aantal deelnemers
Bijbel
Materiaal

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/nl/wiki/art/porridge-schotse-havermoutpap