



## Havermoutpancakes met bosbessen

2 personen - 30 minuten (+ 30 minuten rusttijd)

### *Ingrediënten*

- 75 g havermout
- 50 ml haverdrink
- 2 eieren
- Kokosvet
- 2 el griekse yoghurt (evt. extra ter afwerking)
- 1 el agavesiroop (evt. extra ter afwerking)
- 125 g bosbessen (blauwe bessen)

### *Bereidingswijze*

- Klop de 2 eieren los met een vork.
- Meng alle ingrediënten (behalve het kokosvet) door elkaar.
- Laat dit deeg 30' rusten.
- Verhit een koekenpan met een beetje kokosvet en schep er 3 kleine bergjes beslag op.
- Bak de pannenkoekjes en keer ze om.
- Leg ze op een bord en schep er eventueel een lepel yoghurt over of een lepel agavesiroop als je van zoet houdt.
- Werk af met de bosbessen.