



HAVERREPEN

met pindakaas of notenpasta

INGREDIËNTEN

- 3 bananen
- 200 gr havermout
- 2,5 el pindakaas of notenpasta
- 2 handjes rozijnen
- 2 el (gesmolten) kokosolie
- Optioneel: extra gehakte nootjes

Overig nodig:

- vierkante bakvorm of ovenschaal

ZO MAAK JE ZE:

- 1** Verwarm de oven voor op 175 graden. Prak de bananen fijn met een stamper of achterkant van een vork.
- 2** Voeg nu de bananenprak en overige ingrediënten toe in een kom en meng (met een spatel of lepel) alles heel goed door elkaar.
- 3** Bekleed de bakvorm of ovenschaal met bakpapier en schep het mengsel er in. Zorg voor een dikte van ca. 1,5 à 2 cm.
- 4** Zet het mengsel voor ca. 18 minuten in de oven en laat het daarna goed afkoelen. Snijd er daarna repen van en vries deze in.