



Type: Ontbijt

Aantal: 4 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

## Havermout-bananenpancakes

Met pindakaas en amandel

### Ingrediënten

- 3 bananen
- 175 g volkoren havermout
- 400 ml halfvolle melk
- 200 g magere Franse kwark
- 1 ½ tl kaneel
- 2 el milde olijfolie

### Keukenbenodigheden

- staafmixer met hoge beker

### Bereiding

1. Breek  $\frac{1}{3}$  van de bananen in stukken en doe samen met de havermout, melk,  $\frac{1}{4}$  van de kwark,  $\frac{1}{3}$  van het kaneel en eventueel zout in een hoge beker en pureer met een staafmixer tot een glad beslag. Snijd de rest van de bananen in plakjes.
2. Verhit  $\frac{1}{4}$  van de olie in een koekenpan en bak hierin 3 kleine pancakes (per 4 personen) van  $\frac{1}{4}$  van het beslag. Schep 3 hoopjes beslag in de pan, leg er een paar plakjes banaan in en bak ze in

ca. 4 minuten gaar. Keer halverwege. Neem uit de pan en houdt afgedekt warm. Bak zo nog 9 pancakes (per 4 personen).

3. Serveer de pancakes met de rest van de kwark en bestrooi met de rest van de kaneel.

### Bereidingstip

Het beslag wordt dikker naarmate het langer staat. Mocht het te dik worden roer er dan nog wat water of melk door.

