

BANANENCRUMBLE

Wat heb je nodig voor 2 personen:

Crumble:

- 1 rijpe banaan
- 6 el havermout
- 2 el geraspte kokos
- 1 tl kaneel
- 1 el gesmolten kokosolie

Yoghurt:

- 200 ml Griekse yoghurt
- volle hand verse aardbeien of rood fruit



1. Verwarm de oven op 180°C
2. Bedek een bakplaat met bakpapier
3. Snijd de banaan in stukjes en prak deze fijn met een vork
4. Voeg de havermout, kokosrasp, kaneel en gesmolten kokosolie toe
5. Meng dit goed door elkaar
6. Verdeel het deeg over de bakplaat. Maak er een dunne plak van
7. Plaats de bakplaat voor zo'n 15 minuten in de oven (de plaat moet nog terug straks dus zet de oven niet uit)
8. Haal de plaat uit de oven. Leg het bananenmengsel op een snijplank en snijd die heel fijn. Fijn genoeg? Dan mag het weer terug op de bakplaat
9. Weer de oven in en nog eens 15 à 20 minuten
10. Was het fruit. Heb je voor aardbeien gekozen, snijd ze dan in kleine stukjes
11. Verdeel de yoghurt en het fruit over 2 glazen of kommetjes
12. Garneer met een flinke hand bananencrumble.