Gebakken havermout met peer



Ingredienten voor Personen

1 koffielepel	Speculaaskruiden
50 ml	Water
250 ml	Amandelmelk
40 g	Havermout
1	Peer
1 eetlepel	Honing

Bereiding

1. Meng de havermout, melk, water en speculaaskruiden in een steelpan.
2. Plaats de pan op het fornuis en breng de havermoutpap aan de kook gedurende 10-12 minuten op een middelhoog vuur.
3. Tijdens het koken, voorzichtig roeren om te voorkomen dat de pap aan de bodem van de pan blijft plakken.
4. Neem een kleine koekenpan en verwarm deze op het fornuis. Verdeel de peer in vier even grote stukken en verwijder het klokhuis.
5. Voeg een klein beetje olie toe aan de pan en laat deze heet worden. Voeg de peer, honing, een vleugje speculaaskruiden en een scheutje water toe aan de pan.
6. Bak de stukken peer ongeveer 6-8 minuten aan beide kanten tot ze goudbruin zijn. De ahornsiroop zal indikken en een structuur van karamel aannemen.
7. Haal de havermoutpap van het vuur. Voeg indien gewenst een beetje eiwitpoeder toe (niet noodzakelijk). Schep de havermoutpap in een kom en garneer met de gebakken peer en andere toppings naar keuze.