

Will's
KOOKVLOG

Recept Appeltaartontbijt

AANTAL PERSONEN: 1

 **10/15 minuten**



NAAR DE VIDEO?



KEUKENGEREI:

- STEELPAN
- SNIJPLANK
- SPATEL
- HOOG GLAS
- SNIJMES
- SCHAALTJES (2)
- LEPELS (2)



INGREDIËNTEN:

- 1 APPEL
- 2 HANDJES ROZIJJEN
- KANEEL
- 250 GRAM GRIEKSE YOGHURT
- 50 GRAM HAVERMOUT
- 1,5 EETLEPEL KOKOSOLIE
- 2 EETLEPELS WATER
- 1 EETLEPEL HONING



BEREIDINGSWIJZE:

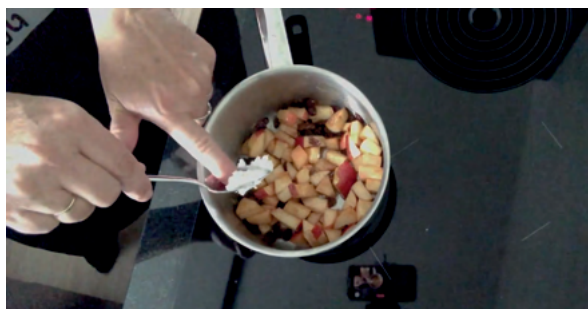
1. De **appel** in **4 partjes** snijden
2. Het **klokhuis verwijderen**
3. De **appelpartjes** in kleine stukjes **snijden**
4. Een **steelpan** met 2 eetlepels **water verwarmen**
5. Eén eetlepel **kokosolie toevoegen**
6. Goed **mengen**
7. **Warmtebron zacht** zetten
8. **Kaneel** toevoegen
9. Goed **roeren** en
Even aan de kook brengen
10. **Appelstukjes toevoegen**
11. **Roeren**



12. **Rozijnen toevoegen** en
Mengen met de **appelstukjes**



13. Een ½ eetlepel **kokosolie** toevoegen



14. Even laten **pruttelen** (5 minuten)



15. Ongeveer 1 eetlepel **honing** toevoegen



16. **Havermout** erdoor roeren



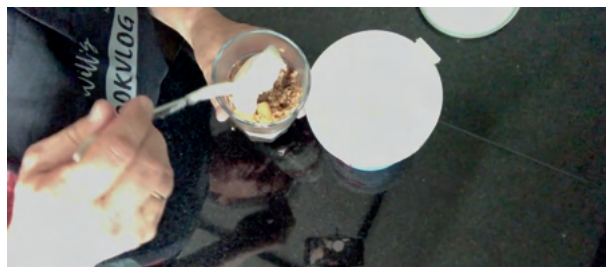
17. Geheel **doorroeren** totdat
het **droog gekookt** is



18. De **bodem** van het **glas** met
het **appelmengsel** vullen



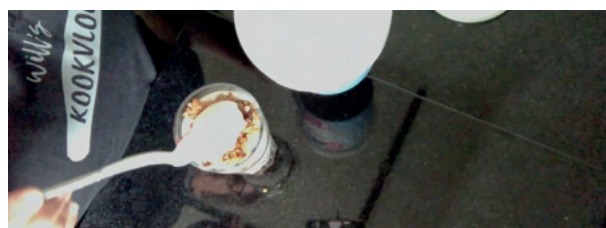
19. **Laagje Griekse Yoghurt er boven op**



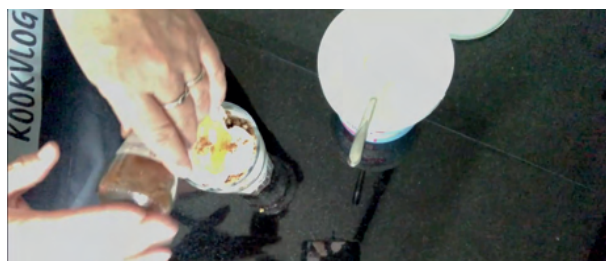
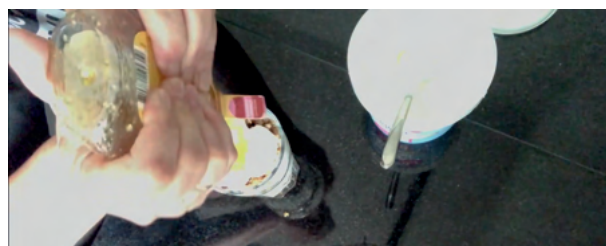
20. **Nog een laagje appelmengsel**



21. **Laagje Griekse Yoghurt**



22. Nog een **beetje honing**
en **kaneel** op het laatst



EET SMAKELIJK!

Will's
KOOKVLOG

EEN SAMENWERKING VAN:



stichting
IN CONTACT
MET AFASIE

EN



Webontwerp