

## Recept voor Verrukkelijke Haverruitjes, waarvan je blijft door snoepen....

1. Zet klaar:
  - 400 gram haver
  - Twee flinke eetlepels maizetmeel om te binden
  - Klein beetje zout
2. Naar keuze toevoegen aan bovenstaande:
  - Snuffje kaneel
  - Geraspte sinaasappel of citroen
  - Versgemalen kardemom
3. Verwarm de oven op 200 graden.
4. Pak een (hele) grote koekenpan en verwarm daarin:
  - 200 gram boter of (vegan) margarine
5. Voeg na smelten toe:
  - 125 gram basterdsuiker (varieer per keer met donker en lichte basterdsuiker)
  - Twee flinke eetlepels appelstroop
6. Roer de ingrediënten in de pan tot een geheel. Voeg dan het havermengsel toe. Druk plat en stevig aan in een bakplaat. Dat gaat makkelijk met een natgemaakte, bolle kant van een lepel.
7. Bak 15 minuten in de oven op 200 graden. Het zou dan licht gekaramelliseerd moeten zijn.
8. Als het mengsel uit de oven komt, is het nog zacht. Laat circa 5 minuten afkoelen. Snijd de plak in ruitjes en schep ze op een koele plaat. Laat verder afkoelen en uitharden. Bewaar de haverruitjes in een luchtdichte trommel om ze knapperig te houden.

Tip 1: Met deze hoeveelheid heb je genoeg om lekker uit te delen of dagen van te snoepen. Natuurlijk kun je ook de halve hoeveelheid maken.

Tip 2: Je kunt ook noten, zonnebloempitten, sesamzaad of andere pitten toevoegen. En wanneer je het mengsel minder plat drukt, maar lossere laat, dan is het lekker als krokante toevoeging in yoghurt of kwark. Ook lekker met rozijnen erdoor.

Met een *Kus van de Kok*

~~\*~~