

# PANCAKES

Mijn favoriete ontbijt voor a lazy Sunday! Deze pannenkoekjes zijn ook nog eens gezond. Ze zijn glutenvrij en makkelijk te maken. Ook mijn kinderen zijn er gek op.

handje walnoten, 100 g havermout, 1 theelepel wijnsteenpoeder (bakpoeder), snufje zeezout, kokosolie, 1 ei, 200 ml amandelmelk, 2 theelepels ahornsiroop  
**Voor erop:** 1 banaan, handje walnoten, ahornsiroop



Mix de walnoten in een mixer tot een zandtextuur.

Doe hetzelfde met de havermout. Doe beide in een kom en voeg het bakpoeder, zout, kokosolie, ei, amandelmelk en ahornsiroop toe. Mix alles en laat het beslag 30 min rusten. Verwarm een koekenpan met 1 theelepel kokosolie en doe er 3 eetlepels beslag in. Maak er met de achterkant van een lepel voorzichtig een rondje van. Bak aan beide kanten lichtbruin.

Doe er de plakjes banaan, walnoten en ahornsiroop over. Je kunt er eventueel ook wat rauwe cacao nibs over strooien.

