Havermout met peer

Ingrediënten

* 100 gr havermout

* 2 peren, gewassen en gehalveerd

* 800 ml melk

* 1 vanillestokje 650828

* 1 steranijs 653644

* 1 kaneelstokje 651345

* stukje verse gember

* 1 eetlepel lijnzaad

* ahornsiroop

* boter

Bereidingswijze

* Breng de melk met de specerijen aan de kook

* Laat 5 minuten zachtjes sudderen

* Giet de melk door een zeef

* Doe de havermout erbij, en laat het indikken op een zacht vuur

* Smelt een klont boter en stoof de peren voor ongeveer 5 minuten

* Serveer de havermout met een halve peer, een scheutje ahornsiroop en wat lijnzaad