**Overnight Oats met pindakaas**

### **Ingrediënten**

* 50 gram havervlokken
* 100 ml melk (naar keuze)
* 1 eetlepel pindakaas
* Ahornsiroop of honing naar smaak
* Optioneel: extra pindakaas en gehakte noten voor de topping

### **Stappenplan**

1. Bereid de basis voor: In een kom, combineer de havervlokken met melk. Meng goed zodat alle havervlokken vocht kunnen opnemen.
2. Voeg pindakaas toe: Roer de pindakaas door het havermoutmengsel. Voor een gelijkmatige verdeling kan je de pindakaas eerst met een beetje melk mengen voordat je het aan de havervlokken toevoegt.
3. Zoet het geheel: Voeg naar smaak ahornsiroop of honing toe. Meng goed door elkaar.
4. Koel het af: Dek de kom af en plaats deze in de koelkast om een nacht te rusten.
5. Serveer met toppings: Haal de oats uit de koelkast, roer goed door en voeg indien gewenst meer pindakaas en gehakte noten toe als topping. Dit voegt niet alleen meer smaak toe, maar ook een heerlijke crunch.