

Havermout flapjacks / Porridge oats flapjacks



De boodschappen

- 175 gram boter
- 175 gram golden syrup
- 175 gram rietsuiker
- 350 gram havermout
- 1/2 citroen (fijn geraspt)
- snuf gemalen gember

Foto rechts: Lorraine Pascale

Zo maak je havermout flapjacks

Verwarm de oven voor op 150°C en bekleedt een vorm van 20x20 cm met bakpapier.

Smelt de boter in een ruime pan op laag vuur.

Voeg de suiker en de golden syrup aan de gesmolten boter toe en verwarm het langzaam.

Neem de pan van het fornuis zodra suiker is opgelost.

Roer de havermoutvlokken, de citroenrasp en het gemberpoeder door de syrup-mix.

Schep de mix in de bakvorm en stam het aan met een lepel.

Zet de vorm in de oven en bak de koek +/- 40 minuten.

Als de koek gaar is laat je hem 15 minuten afkoelen op een rek.

Keer de vorm dan om op een snijplank en snij de koek in vierkantjes.

Lkeer bij een kop thee of in het brooddoosje voor school.

De BBC noemt Lorraine's flapjacks 'klassiek, taai en goed voor je ziel'. ;)

Havermout flapjacks / Porridge oats flapjacks



Shopping list

- 175g butter
- 175g golden syrup
- 175g muscovado sugar
- 350g porridge oats
- 1/2 lemon (finely grated zest)
- a pinch ground ginger

Photo on the right: Lorraine Pascale

How to make porridge oats flapjacks

Preheat the oven to 150 ° C and line a 20x20cm baking tin with waxed paper.

Melt the butter in a medium pan on low heat.

Add the sugar and the golden syrup to the melting butter, heat it gently.

Remove the pan from the stove when the sugar is dissolved.

Stir in the porridge oats, the lemon zest and the pinch grounded ginger.

Pack the mixture into the baking tin and squash it down.

Place the tin in the oven and bake it for +/- 40 minutes.

When the flapjack is cooked leave it to cool for 15 minutes.

Turn the flapjack out on a chopping board and cut it into squares.

Nice with a cup of tea or as a school treat for the kids.

The BBC refers to Lorraine's flapjacks as 'classic, chewy and good for your soul'. ;)