



© Ferrero, 2016

## MOO SHU MET VRUCHTEN, GRANOLA EN NUTELLA®

Pizza / Sandwich | Vegetarisch | Zomer

👩🍳👩🍳👩🍳 | 20 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Voor: 2 personen

1 portie: 1 moo shu-pannekoekje

### INGREDIËNTEN

- 2 vellen voor Moo Shu-pannekoekjes
- 18 g Nutella®
- 54 g granola (amandelen, havermout, pecannoten)
- 12 g moes van mango en kersen

### MOES

- 2 in kleine stukjes gesneden mango's
- 36 g suiker
- 240 ml water
- 480 ml kersen

## BEREIDING

Doe alle ingrediënten voor de moes in een pan, dek af en laat 45 minuten koken op een laag vuur. Voeg langzaam het granola-mengsel toe.

## SAMENSTELLING

Leg een Moo Shu-pannekoekje op een bord. Smeer Nutella® in het midden van de Moo Shu. Vul de Moo Shu-pannekoek met de moes en granola.

Rol het pannekoekje op. Snijd doormidden en leg op het bord. Garneer met kersen en bedruip met Nutella®.