



Zelfgemaakte krokante granola met noten en honing

Knapperige clusters van havermout, noten en zaden, goudbruin gebakken met honing en een vleugje kaneel. Weken houdbaar in een bokaal.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	30'	8	Ontbijt

Ingrediënten

- 300 gr havervlokken
- 100 gr gemengde noten (amandel, hazelnoot, walnoot), grof gehakt
- 50 gr pompoenpitten
- 50 gr zonnebloempitten
- 4 el honing
- 4 el zonnebloemolie

1 kl kaneel
1 snuifje zout
75 gr rozijnen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Meng in een grote kom de havervlokken, de gehakte noten, de pompoenpitten en de zonnebloempitten met de kaneel en het zout.
3. Warm de honing samen met de olie kort op tot ze goed vloeibaar zijn en giet dit over het havermengsel.
4. Roer alles goed om zodat elke vlok een dun laagje van het honingmengsel krijgt.
5. Spreid de granola in een gelijkmatige laag uit op de bakplaat en druk lichtjes aan voor mooie clusters.
6. Bak 25 tot 30 minuten in de oven, roer halverwege even om, tot alles goudbruin en geurig is.
7. Haal de plaat uit de oven en laat de granola volledig afkoelen; ze wordt pas krokant bij het afkoelen.
8. Meng er na het afkoelen de rozijnen door en bewaar in een goed afsluitende bokaal.

Tip

Roer de granola tijdens het afkoelen niet te veel om, zo behoud je de knapperige clusters.

Lekker met

koude melk, yoghurt of kwark
met vers fruit

Dranktip

verse jus d'orange