



Zelfgemaakte granola

Krokante havermout met noten en honing, langzaam geroosterd tot goudbruine klontjes. Bewaart weken en is heerlijk bij yoghurt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	8	Bijgerecht

Ingrediënten

- 300 g havervlokken
- 100 g gemengde noten (amandelen, hazelnoten, walnoten)
- 50 g zonnebloempitten
- 4 eetlepels honing
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 theelepel kaneel
- snuifje zout
- 75 g rozijnen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Meng de havervlokken, grof gehakte noten, zonnebloempitten, kaneel en zout in een grote kom.
3. Roer de honing en olie erdoor tot alles licht plakt.
4. Verdeel het mengsel op een bakplaat met bakpapier en druk lichtjes aan.
5. Rooster 25 minuten in de oven, roer halverwege om, tot alles goudbruin is.
6. Laat volledig afkoelen (dan wordt het pas krokant) en meng er de rozijnen door. Bewaar in een luchtdichte pot.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)