



Zelfgemaakte granola

Krokante havervlokken met noten en honing, langzaam geroosterd tot goudbruine klontjes. Bewaart meerdere weken en is heerlijk bij yoghurt of verse fruitsla.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	8	Ontbijt

Ingrediënten

300 g havervlokken
100 g gemengde noten (amandelen, hazelnoten, walnoten), grof gehakt
50 g zonnebloempitten
4 el vloeibare honing
3 el zonnebloemolie
1 kl gemalen kaneel
1 mespunt zout
75 g rozijnen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (boven- en onderwarmte).
2. Meng de havervlokken, grof gehakte noten, zonnebloempitten, kaneel en zout in een grote kom.
3. Voeg de honing en zonnebloemolie toe en schep alles goed door elkaar tot de droge ingrediënten licht bedekt zijn.
4. Bedek een bakplaat met bakpapier en verdeel het mengsel er gelijkmatig over. Druk lichtjes aan met de achterkant van een lepel.
5. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en rooster de granola 25 minuten. Schep het mengsel halverwege voorzichtig om zodat alles gelijkmatig kleurt.
6. Haal de bakplaat uit de oven zodra de granola mooi goudbruin is. Laat de granola volledig afkoelen op de bakplaat zonder te roeren, zodat er krokante klontjes kunnen vormen.
7. Schep de afgekoelde granola in een grote kom en meng er de rozijnen door. Bewaar in een luchtdichte pot op kamertemperatuur.

Tip

Vervang de rozijnen door andere gedroogde vruchten naar keuze, zoals cranberries of abrikozen. Voeg ze steeds pas na het roosteren toe, anders worden ze taai en verbrand.

Lekker met

Volle Griekse yoghurt en vers fruit zoals bosbessen of banaan.

Dranktip

Een glas verse sinaasappelsap of een kop lichte groene thee past er goed bij.