



Zelfgemaakte krokante granola met noten en honing

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	30'	8	Ontbijt

Ingrediënten

300 gr havervlokken
100 gr gemengde noten (amandelen, hazelnoten, walnoten), grof gehakt
50 gr pompoenpitten
50 gr zonnebloempitten
4 el vloeibare honing
4 el zonnebloemolie

1 kl gemalen kaneel

1 snufje zout

75 gr rozijnen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 graden en bekleed een grote bakplaat met bakpapier.
2. Meng in een grote kom de havervlokken, de grof gehakte noten, de pompoenpitten en de zonnebloempitten. Voeg de kaneel en het zout toe en roer goed door.
3. Verwarm de honing samen met de zonnebloemolie in een klein steelpannetje op laag vuur, net totdat het mengsel goed vloeibaar is. Giet dit over het havermengsel.
4. Roer alles grondig om zodat elke vlok en elk nootje gelijkmatig bedekt is met het honingmengsel.
5. Spreid de granola uit in een gelijkmatige laag op de voorbereide bakplaat en druk ze lichtjes aan met een spatel voor mooie clusters.
6. Bak 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven. Roer halverwege de baktijd voorzichtig om zodat de granola gelijkmatig kleurt, en druk daarna opnieuw lichtjes aan.
7. Haal de bakplaat uit de oven wanneer de granola goudbruin en geurig is. Laat volledig afkoelen op de bakplaat zonder te roeren; de granola wordt pas krokant bij het afkoelen.
8. Meng er na het volledig afkoelen de rozijnen door. Bewaar in een goed afgesloten bokaal.

Tip

Roer de granola tijdens het afkoelen zo weinig mogelijk om. Hoe langer ze onaangeroerd afkoelt, hoe groter en knapperiger de clusters worden.

Lekker met

Koude melk, yoghurt of kwark met vers fruit

Dranktip

Een vers geperst glas sinaasappelsap