

Zelfgemaakte granola

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Hak de noten in grove stukken.
- Neem een grote kom en meng daarin alle ingrediënten behalve de rozijnen en de cranberries (die gaan er na het bakken bij).
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de granola erover.
- Bak de granola in ongeveer 20 minuten goudbruin en krokant. Schep het na 10 minuten om.
- Laat de granola afkoelen en meng de rozijnen en cranberries erdoor.

Let op!

- Houd de oven goed in de gaten tijdens het bakken. Bij de een gaat het wat harder dan bij de ander. Het is zonde als de granola verbrandt.
- Na het bakken de granola goed laten afkoelen.
- In een goed afgesloten (weck)pot is de granola zeker twee weken houdbaar.

Ingrediënten

- 200 gram havervlokken
- 150 gram notenmix (ongebrand)
- 50 gram pompoenpitten
- 50 gram zonnebloempitten
- 1 el lijnzaad
- 1 el sesemzaad
- 50 gram rozijnen
- 50 gram gedroogde cranberries
- 2 tl kaneel
- 2 el honing
- 4 el olijfolie