



HOMEMADE GRANOLA

Maak van je ontbijt een feestje met zelfgemaakte granola. Lekker, gezond en zó de moeite waard om zelf voor de keuken in te duiken. Wij delen ons favoriete basisrecept, maar varieer er gerust op los met bijvoorbeeld pindakaas, cacao, noten en ander gedroogd fruit. Is het eenmaal klaar, dan geniet je de hele week van superlekker, verse granola.

Ingrediënten voor 1 grote pot

Inhoud verpakking

- 500 gr havervlokken
- 200 gr noten
- 100 gr zaden & pitten
- 150 gr zuidvruchten
- 50 gr kokosnippers

Uit de voorraadkast

- 4 tl kaneel
- Snufje zout
- 6 el kokosolie
- 6 el honing
- 1 tl vanille-extract of pasta

Zo maak je het

- Verwarm de oven voor op 170 graden (hetelucht). Bekleed een bakplaat met bakpapier. Hak de noten grof, dat geeft een lekkere bite. Smelt de kokosolie en honing in een pannetje.
- Meng de havervlokken, gehakte noten, zaden & pitten, kaneel, het zout en vanille extract in een kom. Voeg hier vervolgens de kokosolie en honing aan toe. Meng alles goed door elkaar en verspreid de granola over de bakplaat.
- De granola gaat voor 15-18 minuten de oven in, zodat deze lichtbruin en lekker krokant is. Schep de granola elke 5 minuten om en check af en toe even of er niets aanbrandt. Laat de granola 15 minuten afkoelen.
- Snijd ondertussen de gedroogde zuidvruchten in stukjes en voeg deze vervolgens samen met de kokosnippers aan de afgekoelde granola toe. Je kan de granola ongeveer 2 weken in een luchtdichte pot bewaren.

Bekijk het 'how-to' filmpje op onze socials.

Instagram: @Peanutpower_ & Facebook: facebook.com/willsnotenbar/