

Granola

Granola kan je in veel soorten en smaken kopen, maar zelf maken is simpel en je kan zelf bepalen welke ingrediënten je gebruikt.

Bereidingstijden: Totaal: 25 minuten; Voorbereiding: 5 minuten; Oventijd: 20 minuten

Hulpmiddelen: oven, bakplaat, bakpapier

Ingrediënten

150 gram	havervlokken
150 gram	ongebrande, ongezouten gemengde noten
20 gram	zonnebloempitten
20 gram	pompoenpitten
20 gram	gebroken lijnzaad
2 gram	kaneel
20 gram	olijfolie
100 gram	honing

Variaties

- Zonnebloemolie of kokosolie in plaats van olijfolie.
- Koekkruiden in plaats van kaneel.
- Havermout in plaats van havervlokken.
- Kokos chips/schaafsel toevoegen.
- Kardemom poeder toevoegen.

Voorbereiding

1. Verwarm de oven op 160° (hete lucht).
2. Bedek de bakplaat met bakpapier.
3. Hak de noten in grove stukken.

Bereidingswijze

1. Doe de **noten, pitten, zaden en kaneel** in een kom.
2. Meng de droge ingrediënten goed door elkaar..
3. Voeg de **olijfolie** toe.
4. Weer goed mengen.
5. Voeg de **honing** toe.
6. Weer goed doorroeren.
7. Verdeel alle ingrediënten over de bakplaat.
8. Schuif de bakplaat in het midden van de oven.
9. Na 7 minuten de granola omscheppen.
10. Na 7 minuten nogmaals omscheppen.
11. De rest van de oventijd is ongeveer 6 minuten; houdt goed in de gaten dat de granola niet verbrand.
12. Aan het einde van de baktijd de bakplaat uit de oven halen en de granola af laten koelen.
13. Eventueel de grote stukken wat kleiner maken.

Extra informatie

- Controleer regelmatig de oven zodat de granola niet verbrand.
- Na de baktijd is de granola nog zacht. Na het afkoelen wordt het hard.
- In een goed afgesloten pot (bijvoorbeeld een weckpot) blijft de granola lang vers.
- Gemengde noten zijn in een zakje te koop. Ja kan ook zelf mengen: pinda's, amandelen, cashewnoten, et cetera.

Bron van het originele recept: Internet en eigen aanpassingen.

Bereid: Ja, meerdere keren.