

Recept voor heerlijke Granola

Ingrediënten:

- 200 gr havervlokken*
- 40 gr honing*
- 50 gr pompoenpitten*
- 20 gr sesamzaad*
- 50 gr zonnebloempitten*
- 20 gr maanzaad*
- 50 gr gemengde noten
- 50 gr rozijnen

Producten met een * zijn verkrijgbaar in de molen.

Verwarm de oven voor op 160 graden. Hak de hazelnoten in grove stukken.

Neem een grote kom en meng daarin alle ingrediënten behalve de rozijnen (die gaan er na het bakken bij). Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de granola erover.

Bak de granola in ongeveer 20/25 minuten goudbruin en krokant. Schep het elke 10 minuten om. Laat de granola afkoelen en meng de rozijnen erdoor. Andere ingrediënten die je kunt gebruiken zijn bijvoorbeeld kokosrasp en gedroogd fruit zoals cranberries of vijgen.

In een goed afgesloten (weck)pot is de granola zeker twee weken houdbaar.

Heerlijk met yoghurt als ontbijt!

