

Basisrecept granola

Bereidingstijd: 10 minuten + 30 minuten oventijd

Benodigheden:

- 200 gr havervlokken
- 40 gr honing
- 50 gr pompoenpitten
- 20 gr sesamzaad
- 50 gr hazelnoten
- 40 gr pistachenoten
- 50 gr rozijnen
- 50 gr cranberries

Aan de slag!

Stap 1

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Stap 2

Hak de hazelnoten in grove stukken.

Stap 3

Neem een grote kom en meng daarin alle ingrediënten behalve de rozijnen en de cranberries (die gaan er na het bakken bij).

Stap 4

Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de granola erover.

Stap 5

Bak de granola in ongeveer 30 minuten goudbruin en krokant. Schep het elke 10 minuten om.

Stap 6

Laat de granola afkoelen en meng de rozijnen en cranberries erdoor.

Eet smakelijk!