

## GRANOLA ZELF MAKEN



### Ingrediënten voor 500 gram granola:

- 250 gram havervlokken
- 50 gram rozijnen
- 50 gram gedroogde cranberry's
- 50 gram zonnebloempitten
- 50 gram pompoenpitten
- 50 gram ongebrande amandelen, pecannoten of walnoten of een notenmix
- 1 flinke eetlepel honing
- Snuf zout
- 1 weckpot
- yoghurt, melk of kwark

### Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven op 180 graden
2. Verdeel over een met bakpapier bekleedde bakplaat de havervlokken, zonnebloempitten, pompoenpitten en de ongebrande noten.
3. Smelt in een pan de honing en giet dit gelijkmatig over de inhoud op de bakplaat. Goed door elkaar roeren zodat alles de honing een beetje raakt.
4. Rooster de granola in circa 12 minuten in de oven totdat het een beetje gaat bruin kleuren. Houd dit goed in de gaten dat het niet gaat verbranden.
5. Ondertussen de rozijnen/cranberry's wellen en droog deppen met keukenpapier.
6. Laat de granola goed afkoelen en voeg dan de cranberry's en rozijnen toe met een snufje zout.
7. Sluit nadat de granola is afgekoeld de weckpot goed af.

### Per ontbijt:

Meng 3 el (35-40 gram) granola met circa 200 gram/ml kwark, yoghurt of melk.

### Tip:

- Ook lekker wat fruit van het seizoen er in.