

## Granola

**Type gerecht:** Topping  
**Bereidingstijd:** 10 minuten  
**Oventijd:** 20 minuten  
**Porties:** 1 glazen pot

### Ingrediënten

250 gr havermout  
25 ml honing of agavesiroop  
2 el olijfolie  
100 gr gemengde ongezouten noten  
50 gr zaden en pitten (pompoen, zonnebloem)  
2 tl kaneel of speculaaskruiden

Eventueel: (voeg na het bakken toe)  
75 gr gedroogde vruchten (rozijnen, cranberries)  
30 gr kokosnippers



### Instructies

1. Verwarm de oven op 175 graden.
2. Hak de noten en de zaden fijn.
3. Schep alle bovenstaande ingrediënten in een grote kom. Let op: voeg de toppings nog niet toe!
4. Bekleed de bakplaat met bakpapier en schep de ingrediënten uit de kom over op de bakplaat.
5. Zet deze voor 10 minuten in de oven. Schep het mengsel na 10 minuten om en plaats nogmaals 5 minuten in de oven. Blijf er goed op letten zodat het niet te bruin wordt of gaat verbranden.
6. Haal de granola uit de oven en laat deze goed afkoelen. Voeg eventueel de toppings toe.
7. Bewaar de granola in een afgesloten pot, deze kan je 2 tot 3 weken bewaren.

Voedingswaarde per persoon:

Energie: 205

Eiwit (g): 11

Koolhydraten (g): 6

Vet (g): 15

Verzadigd vet (g): 8

Vezels (g): 2