

# Recept: Granola



Homemade Granola

Zelfgemaakte knapperige granola perfect voor smoothie bowls. Een eenvoudige mix van havermout, honing en gedroogd fruit die in de oven tot gouden perfectie wordt gebakken.

Je kan altijd extra ingrediënten toevoegen: nootjes, pitten, chocolade,...



Aantal personen:  
4-6 personen



Tijd:  
25 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Makkelijk

## Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Havermout	300 g	
<input type="checkbox"/> Olie (zonnebloem- of arachide) of kokosolie	2 eetlepels	
<input type="checkbox"/> Honing of suiker	3 eetlepels	
<input type="checkbox"/> Kaneel	1 koffielepel	optioneel
<input type="checkbox"/> Zout	1 snuifje	
<input type="checkbox"/> Rozijnen of gedroogd fruit	1 handje	

# Bereidingswijze

## Oven Voorbereiden

- Verwarm de oven op 180°C.
- Leg bakpapier op een bakplaat.

## Droge Ingrediënten Mengen

- Doe de havermout in een grote kom.
- Voeg eventueel noten en pitten toe.
- Voeg kaneel en zout toe.
- Meng de droge ingrediënten goed door elkaar.

## Natte Ingrediënten Toevoegen

- Voeg olie toe aan het havermoutmengsel.
- Voeg honing of suiker toe.
- Meng alles goed tot alle havermout gelijkmatig bedekt is.

## Bakken en Afwerken

- Verdeel de granola dun over de bakplaat.
- Bak in de voorverwarmde oven voor 15 minuten.
- Roer halverwege even om voor gelijkmatig bruinen.
- Haal uit de oven en laat afkoelen.
- Meng het gedroogd fruit of de chocolade erdoor wanneer de granola is afgekoeld.
- Serveer met yoghurt, melk of verse vruchten in je smoothie bowl!