ZUSS&SAP
100% natuurlijk

Zelfgemaakte Granola

Ontbijt



Zelfgemaakte Granola

Ons favoriete ontbijtje is zelfgemaakte granola met kwark of met griekse yoghurt! Het is lekker, gezond en ook nog eens heel makkelijk om te maken. Wil jij weten hoe je dit heerlijke ontbijtje maakt? Lees dan snel verder!

Wat is Granola eigenlijk?

Granola lijkt eigenlijk heel erg op muesli alleen is zelfgemaakte granola geroosterd in de oven. Hierdoor krijgt het een lekkere en krokante smaak. Muesli en cruesli is natuurlijk ook heel lekker, alleen kun je met deze granola helemaal zelf bepalen wat je er doorheen doe en kun je het precies maken zoals jij het lekker vind. Dat is het leuke van zelf maken! Laat lekker je eigen creativiteit los, en maak zo de lekkerste granola ooit!

Tip! Maak de granola de avond van tevoren zodat je sochtends heerlijk verse en zelfgemaakte granola klaar hebt staan.

Hoe bewaar je je zelfgemaakte granola?

Je verse granola kun je bewaren in een afgesloten pot en is dan minstens 2 weken houdbaar. Maar geloof ons, zo lang kun je het niet laten staan ?

Variatietip: Ook heerlijk om nog wat rozijnen, granberry’s of fruit toe te voegen in de yoghurt!

ingrediënten

20 porties

250 gram havermout

250 gram havervlokken

500 gram ongezouten en ongebrande noten

200 gram honing

15 gram kaneel

flinke scheut olijfolie

bakpapier

Lekker met kwark naturel of griekse yoghurt

bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.

2. Doe de havermout en havervlokken in een kom. Roer de kaneel er doorheen. Meng de noten er door heen. Giet er een flinke scheut olie overheen en voeg als laatste de honing toe. Roer alles nog een keer goed door elkaar.

3. Leg op een bakplaat het bakpapier en verspreid de granola goed.

4. Bak het 8 minuten, roer het dan even goed om en bak het nogmaals 8 minuten.

5. Doe de kwark in een bakje en strooi er wat van de afgekoelde (maar warm is natuurlijk helemaal ver-ruk-ke-lijk!) granola overheen.

6. Eet smakelijk allemaal!