



## Granola



Dit recept is afkomstig uit het boek 'Ingemaakt'  
Els & Iris Debremaeker  
Uitgeverij Manteau  
ISBN: 9789002252785

# GRANOLA

GRANOLA WAS VOOR ONS ALTIJD HET  
ONTBIJT OP VAKANTIE, TOT WE HET  
THUIS EENS GEPROBEERD HEBBEN EN  
NU IS DE POT ALTIJD HEEL SNEL LEEG!

### VOOR 2 POTTEN VAN 750 ML

boter · 220 g pistachenoten, hazelnoten en gedroogde  
veenbessen · 2 theelepels honing · 60 g rietsuiker · ½ theelepel  
vanille-extract · 140 g havervlokken · 100 g zonnebloempitten ·  
45 g sesamzaad · 40 g amandelschilfers · zout

### BEREIDING

- ★ Verwarm de oven voor op 180 °C.
- ★ Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- ★ Smelt een klontje boter in een pan.
- ★ Voeg de pistachenoten, hazelnoten en veenbessen toe met een snuije zout. Laat 5 minuten op een zacht vuur bakken.
- ★ Voeg de honing, de suiker en het vanille-extract toe en neem van het vuur.
- ★ Meng de havervlokken met de zonnebloempitten, het sesamzaad en de amandelschilfers.
- ★ Schep het notenmengsel eronder.
- ★ Spreid de granola uit op de bakplaat en zet 10 minuten in de oven.
- ★ Schep om en zet nog 10 tot 15 minuten in de oven.
- ★ Doe de granola in gesteriliseerde, glazen potten.

### LEKKER

met Griekse yoghurt en een beetje honing.



De granola  
is 2 weken  
houdbaar.