



Huisgemaakte granola met noten

Ingrediënten:

- 200 gram gemengde noten (bijv. walnoten, pecan, amandel)
- 500 gram havervlokken
- 3 tl kaneel
- 2 el honing
- 2 el zonnebloemolie
- Snufje zout
- Naar smaak nog extra toevoeging, bijv. rozijnen, pompoenpitten, lijnzaad

Bereiding:

- Oven voorverwarmen op 200 graden
- Hak de noten grof.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de noten erover.
- Verdeel vervolgens de havervlokken, kaneel, honing, zonnebloemolie en een snufje zout over de bakplaat. Meng alles goed door elkaar.
- Zet voor circa 15 minuten in de oven, schep halverwege even om.
- Laat minstens 10 minuten afkoelen.

Goed houdbaar in een afgesloten (weck)pot of bijv. Tupperware-kom.

Eet smakelijk.