NOTEN-GRANOLA MET ROODFRUIT EN YOGHURT

Eetmoment: Ontbijt
Behoefte: Makkelijk, Snel, Gezond
Soort: Vegetarisch

Weg met het klassieke bammetje met kaas of die beschuit met hagelslag. Variatie in je ontbijt is ontzettend belangrijk. Iedereen kent de granola en cruesli van de supermarkt wel, maar wist je dat je eigen granola net zo makkelijk is? En je weet ook nog eens zeker dat het aantal additieven nihil is. Behoefte aan nog wat meer luxe? Schenk jezelf een glaasje bubbels in en geniet. Deze vind je uiteraard bij ons in de winkel.

Benodigdheden voor 10 -12 porties

Granola

- 300 gr. havermoutvlokken
- 200 gr. gemengde, ongezouten noten
- 80 gr. honing
- 80 gr. kokosolie
- 1 tl. kaneel
- 1 tl. koekkruiden
- 1 tl. vanille-extract
- Snuf zout
- 75 gr. krenten
- 75 gr. gedroogde abrikozen
- 2 el. pittenmix

beien

- Frambozen
- Bramen
- ERF-1 yoghurt

Bereiding:

1) Verwarm de oven voor op 160 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet deze apart.

2) Doe de havermoutvlokken, fijn gehakte noten, kaneel, koekkruiden, pittenmix en een snuf zout in een kom en meng dit goed door. Doe vervolgens de kokosolie, honing en vanille-extract in een steelpannetje. Laat dit smelten tot één homogene massa. Blijf dit wel goed roeren, zodat je zeker weten dat je honing niet verbrand.

3) Giet het honingmengsel in de kom met havermoutvlokken en roer alles goed met een vork door. Spreid vervolgens alles op de bakplaat uit zodat deze compleet bedekt is. Zet deze in de oven en bak de granola gedurende 25-30 minuten. Hussel de granola om de 5 tot 10 minuten om, zodat alles mooi goudbruin wordt.

4) Hak ondertussen de rozijnen en de gedroogde abrikozen fijn en zet deze apart.

5) Haal de granola uit de oven en laat deze afkoelen. Doe de rozijnen en de abrikozen erbij en hussel goed door. Doe het in een weckpot en bewaar deze luchtdicht.

6) Doe in een schaaltje de yoghurt. Strooi van links tot in het midden de granola. Leg dan wat plakjes aardbei, framboos en de bramen erop en je ontbijt is klaar! Doe er optioneel nog wat geraspte kokos overheen.

7) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Probeer eens de Rotari Cuvee 28 Brut (https://www.debigondier.nl/products/rotari-cuvee-28-brut) voor een extra luxueus ontbijt.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.