

Home made granola

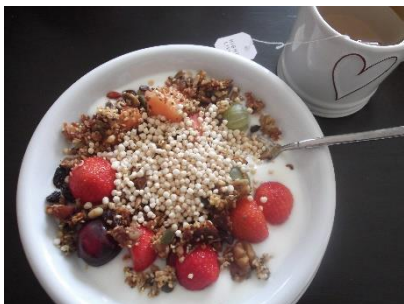


Ingrediënten:

- 200 gram granen (bijvoorbeeld rijstvlokken, boekweitvlokken, quinoa gepoft, quinoa flakes)
- 2 rijstwafels (verkruiden)
- 100 gram noten/zaden (hazelnooten, pompoenzaadjes, walnoot, geraspte cocos)
- 2 theelepels kaneel
- 50 gram gedroogd fruit (bijvoorbeeld mango, moerbeibessen, inkabessen of rozijnen)
- 60 gram rijststroop of ahornsirop (maple syrup) of kokosbloesemsuiker (bruine suiker)
- 30 gram extra vierge cocosvet

Bereiding:

1. Roer alle droge ingrediënten door elkaar. Smelt het cocosvet en voeg daarna de rijststroop toe.
2. Meng het geheel door elkaar, zodat alle droge ingrediënten geraakt zijn. Verdeel dit mengsel over een met bakpapier beklede bakplaat, duw het geheel nog even aan.
3. Op 100 °graden in de oven ongeveer 60 minuten.



Granola met extra gepofte quinoa

"Eenmaal deze granola gemaakt en je wil geen kant en klaar product meer!"