

Huisgemaakte granola

Ingrediënten

300 gram gemengde noten (amandelen, hazelnoten, cashew)
250 gram boekweitvlokken of 250 gram havervlokken of 250 gram speltvlokken of een combinatie van al deze soorten
200 gram gepofte quinoa of gepofte boekweit
75 gram zaden (mengsel van chiazaad, zonnebloempitten, sesamzaad)
25 gram gebroken lijnzaad
3 eetlepels zonnebloemolie
4 eetlepels rijstsiroop of agavesiroop of esdoornsiroop
Een snuifje vanillepoeder

Bereiding

Verwarm de oven op 150° C.

Hak de noten grof.

Meng nu alle ingrediënten (behalve lijnzaad en gepofte quinoa/boekweit) door elkaar.

Leg bakfolie op een bakplaat en giet daar het mengsel op.

Bak gedurende 15 minuten, roer het mengsel om en bak nog eens 20 minuten.

Controleer regelmatig of het mengsel niet verbrandt.

Laat afkoelen en meng er na afkoeling het gebroken lijnzaad onder.

Meng er ook de gepofte quinoa of boekweit onder.

Breng na volledige afkoeling over in een glazen bokaal of een pot die je goed kan afsluiten.