



Overige

## **Homemade granola**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 eetlepels kokosolie (of andere plantaardige olie)  
3 eetlepels honing  
1 theelepel kaneelpoeder  
150 gram notenmix (hazelnoten, cashewnoten, walnoten)  
250 gram havervlokken  
50 gram krenten  
30 gram gojibessen  
50 gram abrikozen (fijngehakt)

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 170°C. Verwarm de olie met de honing en kaneel in een koekenpan op laag vuur. Schep er alle ingrediënten onder, behalve de krenten, gojibessen en abrikozen, en bak 3 minuten

Strooi de granola uit over een met bakpapier beklede bakplaat en zet 15 minuten in de oven. Schep geregeld om

Laat afkoelen en meng er dan het gedroogd fruit onder. De granola kan je minstens een maand bewaren in een goed afgesloten pot.

### **Keukenbenodigdheden**

oven

