

Ingrediënten voor 4 personen

450 gram havervlokken 100 gram  
blanke amandelen 100 gram  
fijngehakte hazelnoten 100 gram  
ongerosterde cashewnoten 100  
gram fijngehakte walnoten 25  
gram sesamzaad 25 gram  
zonnebloempitten, geroosterd 8  
el vloeibare honing 2 el  
zonnebloemolie

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Internationaal  
**Soort\_gerecht:** Ontbijt  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Granola

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng alle droge ingrediënten door elkaar. Roer vervolgens de honing en de olie er goed doorheen. Spreid het mengsel uit op een ingevette bakplaat en bak het 20 minuten in de oven. Neem het bakblik uit de oven, keer het mengsel om en breek het in stukjes. Bak ze nog 40 minuten en zorg ervoor dat ze gelijkmatig bruin worden. Breek de nog warme granola in kleine stukjes.

### Serveertips

Dit kan gemakkelijk een maand bewaard worden in een luchtdicht afgesloten trommel. Dien op met yoghurt, kwark, melk, honing, vruchtensappen of vers fruit.