

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de granola : 120 g
havermout 30 g gemengde noten
2 el mix pitten en zaden 2 el
plantaardige olie 2 el vloeibare
honing verder : 200 ml platte
kaas 1 zakje vanillesuiker 200 g
mix vers zachtfruit (aardbeien,
bosbessen, frambozen...) enkele
blaadjes munt

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Belgisch

Soort_gerecht: Ontbijt

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja



Ontbijttaartje van granola en platte kaas

Begin jouw dag met een taartje. Ja, je leest het goed. Met dit ontbijttaartje hoef je je niet schuldig te voelen. De granola, platte kaas en het fruit zorgen voor een lekker en voedzaam ontbijt.

Hulpmiddelen

4 taart vormpjes

Bereidingswijze

-Verwarm de oven voor op 180°C. -Doe de noten, havermout, honing en olie in een blender en mix grof. Verdeel het mengsel over de bodem van vier taartvormpjes en zet 15 minuten in de oven. Laat goed afkoelen en haal de taartbodems uit de vorm. -Meng de vanillesuiker onder de platte kaas. Schep de platte kaas op de vormpjes en verdeel er het zacht fruit over. - Werk af met een blaadje munt.