



Glutenvrije granola

Ingrediënten:

- 125g gemengde notenmix, grof gehakt
- 100g hele havervlokken
- 50g pompoenpitten, ongeroosterd
- 35g zonnebloempitten
- 35g kokosvlokken
- 35g volkoren sesamzaadjes
- 30g amandelschaafsel
- 30g cacaonibs
- 25g lijnzaadjes, fijngemalen*
- 2 tl kaneel
- 1/8 tl nootmuskaat
- een snufje zee- of roze Himalayazout

- 100ml ahornsiroop
- (mag je weglaten of vervangen door honing)
- 30g kokosolie
- 3/4 tl vanille poeder

* Dit doe je heel makkelijk zelf in een elektrisch koffiebonenmalertje

Voor circa 10 porties

Bereiding

Verwarm de oven voor op 150graden en leg een vel pakpapier op een grote bakplaat.

Doe de gemende noten in een keukenmachine en pulseer even kort om de noten grof te hakken. Doe ze vervolgens in een grote kom en voeg de havervlokken en alle andere ingrediënten behalve de ahornsiroop, kokosolie en vanille poeder toe. Roer deze even goed door elkaar en zet de kokosolie in een hittebestendig schaaltje in de voorverwarmende oven om te smelten.

Wanneer de kokosolie gesmolten is voeg je de ahornsiroop en het vanillepoeder toe en roer je dit goed door elkaar. Giet het vervolgens over de andere ingrediënten en roer goed om zodat iedere noot en vlok nat is. Dit schep je op het bakpapier in een dunne, gelijkmatige laag. Zet de bakplaat met de granola circa 35 minuten in de oven. Roer de granola iedere 10 minuten even grof om zodat ze gelijkmatig bruinen.

Dit is je basis granola. Serveer deze vervolgens met vers fruit en een selectie gedroogd fruit naar keuze in yoghurt of (amandel)melk.

Suggesties voor de gedroogd fruit selectie:

- Moerbeien, wit of zwart
- Gedroogde ananasstukjes of papayastukjes
- Gedroogde abrikozen of vijgen, in reepjes gesneden
- Gedroogde gojibessen, vlierbessen, incabessen of andere bessen
- Rozijnen
- Extra kokosrasp

In een afgesloten luchtdichte pot is de granola maximaal 2 weken houdbaar

