

Yoghurt met zelfgemaakte granola voor onderweg



2p



30m

INGREDIËNTEN

- 150 g hele havervlokken
- 60 g amandelschaafsel
- 60 g hazelnoten
- 1 eetlepel kaneel
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- 1 eetlepel vanille extract
- 4 eetlepels honing
- Yoghurt of skyr



ZO MAAK JE DE YOGHURT MET GRANOLA KLAAR

- 1 • Verwarm de oven op 180 graden. Voeg in een grote kom de havervlokken en kaneel. Meng hier ook de hazelnoten en de helft van het amandelschaafsel doorheen. Voeg hier vervolgens de honing, het vanille extract en de zonnebloemolie aan toe. Meng dit, eventueel met de hand, goed door en verdeel de granola over de bakplaat.
- 2 • Verdeel de granola over een vel bakpapier en voeg de overige helft van het amandelschaafsel gehusseld in een theelepels zonnebloemolie toe.
- 3 • Bak de granola in 15 tot 20 minuten, schep de granola tussendoor om. De granola is klaar wanneer deze lichtbruin begint te kleuren. Laat de granola goed afkoelen en bewaar in een luchtdichte pot.



Tip

In de deksel:
granola

MEPAL

Voor altijd