



Crispy granola met ras el hanout

met gedroogd fruit en pistachenoten



ca. 30min



2 personen

Het is altijd een goed idee om granola te eten. Als ontbijt, tussendoortje, of snack voor het sporten. De siroop van granaatappel-extract met ras el hanout is zo gemaakt. Je roert 'm door een mix van havervlokken, pistachenoten, amandelen en gedroogde abrikozen en dadels. Even in de oven en je granola is klaar. Heerlijk met yoghurt!

Wat je van ons krijgt

- 30g pistachenoten ¹⁵
- 1 zakje granaatappel-extract
- 1 zakje ras el hanout
- 150g havervlokken ¹
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 1 zakje geroosterde sesam ¹¹
- 50g gedroogde abrikozen ¹²
- 25g gedroogde dadels
- 2 kuipjes yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el honing
- 2el suiker
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Deze hoeveelheid is voor 4 porties granola.

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

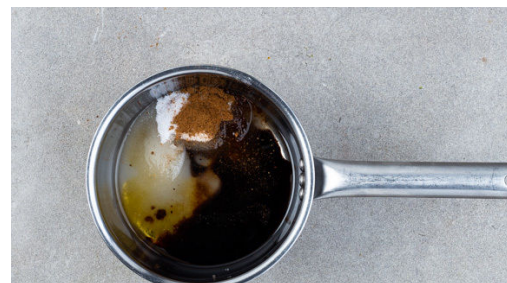
Voedingswaarde per portie

calorieën 645kcal, vet 28.1g, koolhydraten 75.5g, eiwit 17.6g



1. Pistachenoten hakken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Hak de **pistachenoten** grof.



2. Siroop maken

Meng de **ahornsiroop**, het **granaatappel-extract**, de **helft van de ras el hanout**, 3el plantaardige olie en 2el suiker in een kleine kookpan. Verwarm de **siroop** langzaam op middelhoog vuur, tot de suiker is opgelost en alles goed is gemengd.



3. Droge ingrediënten mengen

Meng de **havervlokken** met de **pistachenoten**, de **amandelen**, **sesam**, **abrikozen**, **dadels** en een flinke snuf zout.



4. Siroop toevoegen

Roer de **siroop** door het **havervlokkenmengsel**. Schep om totdat alles goed gemengd is en de **havervlokken** in kleine hoopjes samenkleven.



5. Granola uitspreiden

Verdeel de **granola** gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier.



6. Granola bakken

Bak de **granola** 10min in de oven. Schep halverwege om, verdeel weer gelijkmatig en bak in nog 5min goudbruin en krokant. Haal uit de oven en laat helemaal afkoelen. Deze hoeveelheid is goed voor 4 porties. De **granola** kan tot 2 weken in een luchtdichte verpakking worden bewaard. Lekker met **yoghurt** of melk en vers fruit!