



Special: chocoladegrnola

met cranberries en hazelnoten



20-30min



2 personen

Iedereen die ooit zelfgemaakte muesli heeft geprobeerd, zal niet meer genoeg kunnen nemen met de varianten uit de supermarkt. In deze muesli komen hazelnoten, amandelen, gedroogde cranberry's, chocola en de beste cacao samen tot een hele fijne combinatie. Een kleine geheimtip: de crunchy brokjes granola zijn trouwens ook heerlijk als snack voor tussendoor!

Wat je van ons krijgt

- 2 zakjes hazelnoten ¹⁵
- 2 zakjes gerookte amandelen ¹⁵
- 2 kuipjes ahornsiroop
- 1 zakje cacaopoeder
- 1 pak havervlokken ¹
- 2 zakjes gedroogde cranberry's
- 1 reep pure chocolade ⁶
- 1 beker hangop ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- suiker
- peper en zout

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

Het totale aantal porties is 8. Je kunt de granola tot 2 weken in een afgesloten verpakking bewaren.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 564kcal, vet 3.0g, koolhydraten 47.5g, eiwit 14.2g



1. Noten hakken

Verwarm de oven voor op 170°C. Hak de **hazelnoten** en **amandelen** grof.



4. Granola mengen

Doe de **noten** met de **havervlokken** in een kom en schep de **cacaopasta** erdoor. Zorg ervoor dat de **cacao** goed verdeeld is.



2. Siroop maken

Doe 2el suiker met 4el water in een kleine kookpan en roer door. Verhit op middelhoog vuur en wacht tot de suiker volledig is opgelost. Voeg dan de **ahornsiroop** met een snuf zout toe.



5. Granola bakken

Verdeel de **granola** over een bakplaat met bakpapier. Bak 15-20min in de oven. Schep halverwege om. Laat de **granola** na de baktijd volledig afkoelen.



3. Cacao en olie toevoegen

Roer vlug de **helft van de cacao** en 6el olie door de **siroop**. Er zal een soort gladde **pasta** ontstaan.



6. Cranberry's toevoegen

Hak de **cranberry's** grof en de **chocolade** fijn. Schep de **chocolade** en **cranberry's** door de **granola** (zie tip, links). Serveer de **granola** met de **hangop**.