



Special: Oosterse juwelengranola

met pistache, abrikozen en vijgen



ca. 30min



2 personen

Het is altijd een goed idee om muesli te eten. Als ontbijt, tussendoortje, of snack voor het sporten. De siroop van ahorn en granaatappel met oosterse kruiden is zo gemaakt. Je roert 'm door een mix van havermout, pistache, amandelen en gedroogde abrikozen en vijgen. Even in de oven en je granola is klaar.

Wat je van ons krijgt

- 2 zakjes pistachenoten ¹⁵
- 1 sachet granaatappel-extract
- 2 kuipjes ahornsiroop
- 5g ras el hanout
- 1 pak havervlokken ¹
- 2 zakjes amandelschaafsel ¹⁵
- 2 zakjes gedroogde abrikozen ¹²
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1 zakje gedroogde vijgen
- 1 beker hangop ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- oven
- kleine kookpan
- bakplaat met bakpapier

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

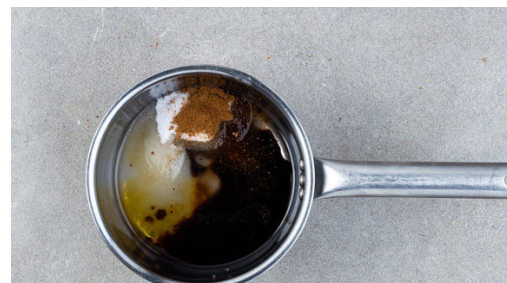
Voedingswaarde per portie

calorieën 469kcal, vet 23.7g, koolhydraten 47.8g, eiwit 12.3g



1. Pistachenoten hakken

Verwarm de oven voor op 160°C. Hak de **pistachenoten** grof.



2. Siroop maken

Meng het **granaatappel-extract** met de **ahornsiroop**, **ras el hanout**, 4el suiker, 1 snuf zout en 6el olie in een kleine kookpan. Laat de **siroop** 2-3min op matig vuur zachtjes pruttelen en breng hem op smaak met een snuf zout.



3. Droge ingrediënten mengen

Meng de **havervlokken** in een grote kom met de **amandelen**, **abrikozen**, **sesam**, **pistache** en **vijgen**.



4. Siroop toevoegen

Roer de **siroop** door de **droge ingrediënten**. Schep om totdat alles goed gemengd is en kleverige hoopjes **havervlokken** ontstaan.



5. Granola uitspreiden

Spread de **granola** uit over een bakplaat met bakpapier.



6. Granola bakken

Bak de **granola** 15-20min in de oven tot de **vlokken** goudbruin en knapperig zijn. Schep halverwege om. Haal de **granola** uit de oven en laat volledig afkoelen. Serveer de **granola** met **hangop** en evt vers fruit (**zie tip, links**).