



Special: crispy granola met ras el hanout met gedroogd fruit en pistachenoten



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 ras el hanout is zo gemaakt. Je roert 'm door een mix van haverhout, 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
- 2 kuipjes ahornsiroop
- 1 zakje granaatappel-extract
- 1 zakje ras el hanout
- 1 pak havervlokken ¹
- 2x 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 10g witte sesam ¹¹
- 2x 50g gedroogde abrikozen ¹²
- 50g gedroogde vijgen
- 2 kuipjes yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- 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 8 porties granola.

Allergenen

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

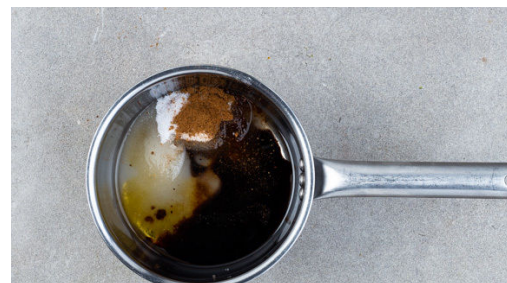
Voedingswaarde per portie

calorieën 430kcal, vet 19.2g, koolhydraten 50.4g, eiwit 10.5g



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 **ras el hanout**, 6el plantaardige olie en 4el 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** en **vijgen**.



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

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



6. Granola bakken

Bak de **granola** in ca. 15min goudbruin en krokant in de oven. Schep halverwege om. Haal uit de oven en laat helemaal afkoelen. Deze hoeveelheid is goed voor 8 porties. De **granola** kan tot 2 weken in een luchtdichte verpakking worden bewaard. Lekker met **yoghurt** of melk en vers fruit!