



## Special: chunky chocolate granola

met cantaloupe en yoghurt



ca. 40min



2 personen

Wie zegt er nou nee tegen een heerlijke chocoladegrnola van krokant gebakken havervlokken met cacao, pompoenpitten en zwarte sesamzaadjes, vooral in combinatie met vers fruit? Vandaag serveer je de granola met zoete cantaloupe en yoghurt - zomerser dan dit kan je dag niet beginnen!

### Wat je van ons krijgt

- 25g pompoenpitten
- 1 pak havervlokken <sup>1</sup>
- 1 zakje vanillesuiker
- 2x 10g zwarte sesam <sup>11</sup>
- 1 zakje kaneel
- 1 zakje cacaopoeder
- 1 cantaloupe meloen
- 2 kuipjes yoghurt <sup>7</sup>
- 1 kuipje ahornsiroop

### Wat je thuis nodig hebt

- honing
- bloem <sup>1</sup>
- 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

#### Voedingswaarde per portie

calorieën 593kcal, vet 29.4g, koolhydraten 63.3g, eiwit 15.2g



### 1. Ingrediënten mengen

Verwarm de oven voor op 190°C (170°C hetelucht). Hak de **pompoenpitten** grof en meng met de **helft van de havervlokken**, de **vanillesuiker**, de **sesam**, een **flinke snuf kaneel** en 4el bloem. De **rest van de havervlokken** heb je niet nodig voor dit recept.



### 4. Granola bakken

Verdeel de **granola** gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier en druk de **granola** iets plat met een spatel. Bak de **granola** ca. 15min. Druk het dan nog een keer plat en draai de bakplaat 180° om. Bak nog eens 10-15min. Neem de **granola** uit de oven en laat helemaal afkoelen.



### 2. Siroop maken

Meng 3el suiker en 6el water in een kleine kookpan en verwarm op middelhoog vuur, tot de suiker is opgelost. Roer 1el honing en een snuf zout erdoor.



### 3. Siroop afmaken

Voeg de **helft van de cacaopoeder** en 6el plantaardige olie toe aan de pan en roer tot de **siroop** ingedikt is. Meng de **siroop** goed met de **havervlokkenmix**. Schep om totdat alles goed gemengd is en de **havervlokken** in kleine hoopjes samenkleven. De **rest van de cacaopoeder** heb je niet nodig voor dit recept.



### 5. Meloen snijden

Halveer de **meloen** en schep de zaden eruit met een lepel. Verwijder de schil en snijd het **vruchtvlees** in hapklare stukken.



### 6. Afmaken en serveren

Verdeel de **yoghurt** over kommen of diepe borden en serveer de **granola** en de **meloen** erop. Besprenkel met de **ahornsiroop**. **Tip:** je kunt de **granola** ook in laagjes serveren: doe eerst wat **granola** in een glas, dan wat **yogurt** en **meloen**, herhaal en garneer met de **ahornsiroop**. **Overgebleven granola** kan tot 2 weken in een luchtdichte verpakking worden bewaard.