

## **Volle yoghurt met (diepvries) rood fruit en zelfgemaakte granola**

Voor 2 personen | Granola voor 12 porties

Bereidingstijd: Granola 35 minuten | yoghurt: 5 minuten

Granola recept:

- 300 gram pitten en zaden (pompoen-/ zonnebloem-/ of pijnboompitten/ sesamzaadjes enz.)
- 300 gram havermout
- 8 el extra vierge olijfolie
- 4 el honing
- 2 el kaneel
- (jozo) zout
- Optioneel: 1 schil van een sinaasappel
- Optioneel: 100 gram kokosrasp

Voor het ontbijt:

- 300 ml volle yoghurt
- 2 handjes granola
- 2 schaaltjes (200 gram) rood/ blauw fruit

Bereidingswijze Granola:

Haal de bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor op 150 graden. Doe alle pitten, zaden en havermout in een kom. Verwarm de honing in een pannetje en vermeng dit met de olijfolie. Let op, breng het niet aan de kook! Wanneer dit vloeibaar is, sprenkel je het over het havermoutzaden-mengsel. Voeg een snufje (jozo)zout toe en kaneel en meng alles goed met je hand of een opscheplepel. Verspreid het op de bakplaat en bak het in 20 minuten goudbruin. Schep de granola halverwege een keertje om. Laat het daarna minimaal 1 uur afkoelen. Bewaar de granola in een luchtdichte pot. Het is 2 weken houdbaar.

Optioneel: Was de sinaasappel goed en snijd heel dun de schil van de sinaasappel, dus zónder het witte vruchtvlees. Snijd de schil in heel fijne dunne reepjes en voeg dat toe aan het havermoutzadenmengsel voordat het gebakken wordt.

Bereidingswijze volle yoghurt met (diepvries) rood fruit en granola:

Verdeel de yoghurt over 2 schaaltjes. Voeg hier een handje granola en het (rood/blauw) fruit aan toe.

*TIP - Maak de granola al de avond van tevoren klaar*

*TIP - Een alternatief voor granola is een handje gemengde noten (ongebrand en ongezoeten).*

[Klik hier](#) om de bereiding van het recept stap voor stap te bekijken.