



## **GRANOLA** 🥣

Bereidingstijd: 5 minuten, oven 10 minuten

Ingrediënten voor 9 porties

180 gram havervlokken (Geen haverhout is te fijn)  
30 gram gemengde ongezouten noten GEEN pinda's  
30 gram pompoenpitten  
30 gram zonnebloempitten 1 theelepel kaneel  
1 eiwit  
½ theelepel venkelzaad fijn gehakt  
Stevia poeder

### **BEREIDING**

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Hak de noten fijn. Klop het eiwit los met een eetlepel water.

Meng de havervlokken, noten en pitten met het losgeklopte eiwit en eventueel een klein beetje stevia en rooster dit in de oven goudbruin op 180 graden. Regelmatig omroeren. (4x 3 minuten)

Als de granola droog en goudbruin is, af laten koelen en in een luchtdichte bus bewaren.

Variatietip

Ook lekker met 2 theelepeltje venkelzaad fijngehakt. Stevia poeder

25 gr of 2 eetlepels is één portie

Variatietip:

Ook lekker met kaneel

\* Voor toegestane hoeveelheden, zie richtlijnen PDS.