

Gouden granola

Dat was nou een van die dingen die ik niet zelf maakte maar uit een pak at: granola. Ik wist ook precies welke ik het lekkerst vond. Tot Eva me liet proeven hoeveel lekkerder zelfgemaakte granola is. Na één hap was ik om.
– *Antoinette*

Zelf maken is zo gefixt. Ik heb verschillende combinaties uitgeprobeerd, en dit is echt de allerbeste versie. Natuurlijk kun je zelf besluiten er minder suiker in te doen als je dat zou willen, maar ik vind het zo perfect: een licht zoete, gezonde, knapperig geroosterde granola die je kunt combineren met yoghurt, fruit, havermout, chiapudding, of uit het handje kunt eten als snack. – *Eva*

🕒 10 minuten

📅 40 minuten

🍲 1 pot van 1½ liter

Ingrediënten

100 g pecannoten

50 g ongezouten
amandelen

300 g grove gerst- of
havermoutvlokken

50 g zonnebloempitten

50 g grote gedroogde
kokosnippers

50 g amandelmeel

1 tl kaneel (of meer)

½ tl zout

4 el kokosolie

6 el maple syrup of
agavesiroop

1 tl vanille-extract

Verwarm de oven voor op 150 °C, bij voorkeur op de heteluchtstand.

Hak de pecannoten en amandelen grof. Mix ze met de gerst of havermout, zonnebloempitten, kokosnippers, het amandelmeel, de kaneel en het zout in een kom en zet apart.

Doe de kokosolie in een ovenbestendig schaaltje en zet het even in de oven tot de kokosolie is gesmolten. Roer de maple syrup of agavesiroop en het vanille-extract erdoor en schenk de vloeibare mix over het mengsel in de kom. Roer goed door.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de granola erover met een lepel. Verspreid het mengsel zo gelijkmatig mogelijk in een dunne laag.

Zet de plaat 15-20 minuten in de oven tot de bovenkant van de laag granola lichtbruin is, schep om en zet het daarna nog eens 15-20 minuten in de oven. De granola is licht goudbruin het lekkerst, hij hoeft niet donker te worden.

Haal de granola uit de oven en laat – zonder verder om te scheppen – afkoelen. Bewaar in een luchtdichte pot.