# TIP bij het ontbijt : HUISGEMAAKTE GRANOLA

Dit is echt zo veel lekkerder dan alles wat je maar kunt kopen… als je dit eenmaal hebt gemaakt, wil je helemaal nooit meer terug naar granola uit de winkel. Voeg ook je eigen verse fruit naar keuze toe zoals banaan, pruim, appel of peer en wat yoghurt.

**Ingrediënten :**

400 g havermout

75 g fijngehakte pecannoten

30 g grofgehakte hazelnoten

60 g zonnebloempitten

60 g pompoenpitten

60 g lijnzaad

60 g hennepzaden

250 ml ahornsiroop

60 g lichtbruine basterdsuiker

4 el raapzaadolie, arachideolie of hazelnootolie

150 g gedroogde appels, fijngehakt 75 g gedroogde cranberries 35 g rozijnen

**Bereiding :**

Verwarm de oven voor tot 160 °C (gasstand 2 tot 3). Bekleed 1 grote of 2 kleine platte bakvormen met bakpapier.

Doe de havermout en al de noten en zaden in een schaal en roer ze door elkaar. Voeg de ahornsiroop, suiker en olie toe in een flinke steelpan met dikke bodem en verwarm alles zachtjes; roer soms een beetje om de suiker te helpen smelten. Roer er het mengsel van de granen en zaden doorheen en meng alles goed totdat de droge ingrediënten helemaal zijn bedekt. Spreid het mengsel uit over het bakpapier- het mag niet in grote klonters blijven liggen – en zet dit ongeveer 25 minuten in de oven, of totdat het goudgeel wordt. Vermeng met het gedroogde fruit en zet nog 5 minuten in de oven. Neem de vorm uit de oven en laat afkoelen. Breek de granola in stukken en bewaar in de koelkast, in een luchtdicht bakje.

Als je de granola warm wilt eten bij je ontbijt, zet je simpelweg een portie in de oven – daar wordt de granola alleen maar weer knapperig van – of leg je een paar stukjes in warme melk. De granola blijft 2 weken goed en je kunt de stukken steeds weer vers maken door ze ongeveer 15 minuten in de oven op te warmen.