

Ingrediënten

Voor de granola

- 100 g havermout
- 10 g geraspte, gedroogde kokos
- 30 g noten: hazelnoten, amandelen, walnoten, zonnebloempitten of pompoenzaden
- Een snufje gemalen kaneel
- Een snufje gemalen gember
- 10 g gesmolten boter
- 30 g esdoornsiroop
- Zout

Voor de rest

- 500 g gewone yoghurt
- 3 Zespri Green kiwi's
- 10 druiven (optioneel)



Recept

1. Verdeel de havermout en de noten in een ovenschaal en bak 20 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C.
2. Voeg de gedroogde kokos, de boter en de siroop toe.
3. Meng goed en bak 4 minuten op 150°C.
4. Haal uit de oven en voeg een snufje zout en de kruiden toe.
5. Meng en laat volledig afkoelen.
6. Vul de kopjes of de glazen afwisselend met laagjes yoghurt met fruit en granola.
7. Werk af met halve plakjes kiwi en druiven.

Bron



Internet - Zespri.com

<https://www.zespri.com/nl-BE/recipe/detail/ontbijtgranola-met-kiwi>

Info Martine Lycke

13/10/2024

Gemaakt met Griekse yoghurt
Granola Lidl
Kiwi, mandarijn en witte druiven

Fotos

