**Zelf Granola maken**

****

* 150 gr havervlokken
* 100 gr ongezouten en ongebrande noten.
* 25 gr pompoenpitten
* 25 gr zonnebloempitten
* 100 gr cranberry’s (later toevoegen)
* 1 flinke theelepel kaneel
* 4 eetlepels honing
* 3eetlepels zonnebloemolie

Dit is de basis. Zelf kan je vele variaties aanbrengen

Werkwijze:

* Oven voorverwarmen op 180°
* In een kom alles goed mengen.
* Bakpapier op bakplaat leggen
* Mengsel op bakpapier uitspreiden
* 15 min. In oven en regelmatig omscheppen.
* Cranberry’s pas laatste minuten toevoegen of als de granola uit de oven is.

Eerst zijn de noten nog zacht.

Goed af laten koelen voor je de pot sluit.