

Boekweitgranola

Glutenvrij - voor een grote pot
Werk: 10min Oven: 20min

Ingrediënten:

- 100gr boekweitkorrels
- 100gr boekweitvlokken
 - 50gr amandelen
 - 50gr pompoenpitten
- 50gr zonnebloempitten
 - 2 el lijnzaad
 - 2el kokosschilfers
 - 2el kokosolie
 - 4el honing

Hoe ga je te werk?

Meng alle pitten, korrels en vlokken door elkaar in een grote kom.
Smelt je kokosolie doe deze bij je boekweitmengsel samen met je honing en meng alles goed door elkaar.

Plaats in de oven op 180°C ongeveer 20 - 25 min, tot de boekweitgranola bruin is gekleurd, af en toe eens je granola omdraaien tijdens het bakken.

Je kan het eten gewoon als tussendoortje, met amandelmelk, met Griekse yoghurt of gewoon op je salade strooien.

Super lekker :)

