

Granola met ahornsiroop, pecannoten & chocolade

Ingrédients

- 300g havervlokken
- 5g zout
- 50g vanille-aroma, bij voorkeur zelfgemaakt
- 25g olijfolie
- 100g esdoornsiroop (ik heb die van Koro gebruikt)
- 80g gehakte pecannoten
- 90g gehakte chocolade (ik heb de helft melk en de helft puur gebruikt met Caraïbes en Jivara van Valrhona)

Préparation

1. Bij het ontbijt meng ik graag een beetje yoghurt met knapperige granola.
2. Natuurlijk vind je kant-en-klare granola in alle winkels, maar het is super eenvoudig en snel te maken, en bovendien kun je het aanpassen aan je eigen smaak.
3. Toen ik siroop van esdoorn van Koro ontving, had ik meteen zin om het te gebruiken voor een herfstachtige granola, met pecannoten en natuurlijk chocolade ;-). Je kunt uiteraard de gedroogde vruchten of chocolade naar keuze toevoegen!
4. Doe de havervlokken in een kom, voeg dan alle andere ingrediënten toe behalve de chocolade en roer goed om de vlokken goed te bedekken (ik heb ook gewacht tot het einde van de baktijd om de pecannoten toe te voegen omdat ze al geroosterd waren).
5. Verspreid het mengsel over een bakplaat bekleed met bakpapier.
6. Verwarm de oven voor op 180°C en bak de granola 30 tot 40 minuten.
7. Roer halverwege de baktijd en houd de baktijd in de gaten om deze aan te passen aan jouw oven.
8. Bij het uit de oven halen moet de granola knapperig en mooi goudbruin zijn.
9. Laat afkoelen en voeg dan de chocolade toe voordat je ervan geniet!