



# Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart. (gem. Moerdijk)



## Oude Molense Granola

### **Benodigheden:**

- 1 zakje Granolamix
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 2 eetlepels honing
- 8 á 10 walnoten en/of hazelnoten

### **Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 180 graden, liefst onder en bovenwarmte.

Haal de noten uit schil en breek ze in stukjes.

Meng de granolamix met de walnoten en/of hazelnoten.

Strooi dit uit op een met bakpapier bedekte bakplaat.

Verdeel de olie en de honing erover en zet dit in de oven voor ongeveer 15-20 minuten en schep het mengsel halverwege de tijd om, zodat het gelijkmatig geroosterd wordt.

Als smaakmaker kan je er ook nog wat kaneel of kardemom over strooien voor het roosteren.

Na het roosteren en afkoelen van de granola kan je als variatie nog rozijnen, gedroogde cranberries of kokosnippers toe te voegen.

Lekker in de yoghurt of om een zelfgemaakt toetje op te fleuren.