

## Recept voor knapperige kokos-granola

### Ingrediënten

- 180 g havervlokken
- 40 g havermout
- 50 g kokosrasp
- 70 g licht geroosterde, gehakte amandelen
- 60 g zonnebloempitten
- 125 ml distelolie (of zonnebloemolie)
- 4 el honing
- 1 tl vanille-extract
- 1 tl kaneel
- ¼ tl zout
- geraspte schil van een biologische sinaasappel
- 80 g geroosterde kokoschips
- 200 g cranberry's
- 60 g krenten



### Bereiding

1. Rooster de amandelen kort in een pan zonder vet en laat ze afkoelen.
2. Weeg de ingrediënten af en zet ze klaar. Verwarm de oven voor op 160 °C.
3. Meng de olie met de honing, het vanille-extract, kaneel, zout en de sinaasappelschil in een kleine pan en verwarm het mengsel voorzichtig, tot dat de ingrediënten zijn vermengd.
4. Rooster de kokoschips in een pan zonder vet en zet deze daarna aan de kant.
5. Meng de havervlokken, de kokosrasp, amandelen en zonnebloempitten in een kom en voeg de vloeibare ingrediënten toe.
6. Roer alles goed door elkaar, zodat alle droge bestanddelen worden bevochtigd.
7. Verdeel het mengsel over een bakblik en bak de kokos-granola gedurende 30 minuten. Let op dat de granola niet verbrandt - schep de granola eventueel om.
8. Laat de granola op het bakblik volledig afkoelen.
9. Meng nu de bessen en kokoschips door de granola.
10. Doe het mengsel in luchtdicht afgesloten potten.