**Homemade noten granola**

*(20 porties)*

Ingrediënten

* 200 gram amandelen
* 200 gram gr cashewnoten
* 90 gram havermout vlokken (grof)
* 40 gram boekweitvlokken
* 70 gram roggevlokken
* 30 gram honing
* 40 gram kokosolie
* 10 gram kaneel
* 40 gram kokossnippers

Benodigheden:

* Bakplaat voor de oven
* Bakpapier
* Steelpan
* Weegschaal
* Grote kom om te mixen.

Zo maak je het:

1. Doe de kokosolie, honing en kaneel in een steelpan en laat het smelten en meng het goed door elkaar.
2. Doe alle andere ingrediënten in een grote kom en meng het goed door elkaar.
3. Giet het kokosolie mengsel over de droge ingrediënten en meng het goed door zodat alles voorzien is van een dun laagje.
4. Leg een stuk bakpapier in de over en spreid de complete mix er over uit.
5. Zet in het midden van de oven en bak in ongeveer 12 minuten krokant. Halverwege goed omscheppen.
6. Haal de plaat uit de oven, schep nog 1x om en laat afkoelen.
7. Als het is afgekoeld kun je het het beste bewaren in goed afsluitbare glazen pot.

1 portie is ongeveer 32 gram

*(Om precies te weten hoeveel 1 portie is, weeg je het totale gewicht van de granola en deel je het door 20.)*