

# POMPOENGRANOLA MET PINDAKAAS

- EEN RECEPT VAN MICHAËLS SELS

 25 porties  40 min  ONTBIJT

## INGREDIËNTEN

- 300 gram havermoutvlokken
- 200 gram pompoen
- 30 gram pindakaas
- 20 gram honing
- 100 gram pompoenpitten
- 100 gram gehakte walnoten
- 50 gram gedroogde cranberries
- 2 theelepels kaneel
- 2 eetlepels arachideolie
- 1 eiwit



### STAP 1

Verwarm de oven voor op 175°C.  
Snijd de pompoen in kleine blokjes.

### STAP 2

Voeg de pompoenblokjes toe aan een steelpannetje gevuld met water. Kook ze gaar in 15 minuten.

### STAP 3

Giet af en voeg het kaneel, honing, pindakaas toe en pureer met een staafmixer.

### STAP 4

Meng in een grote kom de havermoutvlokken, walnoten, pompoenpitten en arachideolie.

### STAP 5

Meng dit vervolgens met het pompoenmengsel en roer goed door elkaar. Meng als laatste het eiwit door het mengsel.

### STAP 6

Verdeel het mengsel over een bakplaat met bakpapier en bak ongeveer 20 minuten op 175°C. Roer halverwege het bakken een keer door.

### STAP 7

Haal de bakplaat uit de oven, voeg de cranberries toe en laat de granola vervolgens goed afkoelen. Zo wordt hij lekker knapperig.

— **Klaar en smullen maar!**