



Gekarameliseerde perzik met yoghurt en granola

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

60 gram kokosolie
125 gram (glutenvrije) havermout
5 gram kaneel
2 gram nootmuskaat
30 gram kokosvlokken
30 gram pecannoten
Vanillestokje
115 gram ahornsiroop
45 gram cashewpasta
3 medium perziken
20 gram kokosbloesemsuiker
Griekse yoghurt



Gekarameliseerde perzik met yoghurt en granola

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Doe ondertussen de havermout in een grote mengkom. Voeg daar het kaneel, de nootmuskaat, de kokosvlokken en de pecannoten aan toe. Snijd het vanillestokje in de lengte door, haal het merg eruit en voeg dat ook toe. Tot slot voeg je de ahornsiroop, de cashewpasta én de gesmolten kokosolie toe. Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Leg op een bakpapiertje op een bakplaat en bak in 20 minuten goudbruin en gaar.

Ondertussen dat de granola bakt, kun je met de perzik aan de slag gaan. Schil de perziken en snijd in partjes. Doe in een kleinere mengkom en voeg daar de kokosbloesemsuiker aan toe. Laat het geheel even intrekken. Zodra de granola uit de oven is, kun je die verhogen naar 200 graden. Leg de perzikpartjes op een bakpapiertje op een bakplaat en bak 12 minuten in de oven. Verdeel wat yoghurt over 2 kommen, doe daar wat van de granola en de perziken bij en je kunt van dit heerlijke ontbijtje gaan genieten!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL