



Ontbijtcrumble met blauwe bessen

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

Granola

- 60 gram kokosolie
- 125 gram glutenvrije haverhout
- 5 gram kaneel
- 2 gram nootmuskaat
- 30 gram kokosvlokken
- 30 gram ongezoeten pecannoten
- 115 gram ahornsiroop
- 5 gram vanille extract
- 45 gram notenpasta

- 500 gram ontdooid rood diepvriesfruit naar keuze
- 100 gram frambozenjam
- 200 gram van bovenstaande granola
- 50 gram ongezoeten roomboter in blokjes

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Ontbijtcrumble met blauwe bessen

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 mengkom met het kaneel, de nootmuskaat en de kokosvlokken. Hak de pecannoten grof en voeg ook toe met de ahornsiroop, het vanille extract en de notenpasta. De gesmolten kokosolie voeg je ook toe en je roert het geheel door elkaar. Leg op een bakpapiertje op een bakplaat en bak de granola 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Vet ondertussen de ovenschaal in met een beetje kokosolie of roomboter. Verdeel het fruit over de bodem met de jam en hussel goed door elkaar. Als de granola uit de oven komt, kun je de oven op 200 graden zetten. Verdeel vervolgens de gebakken granola over het fruitmengsel heen. Tot slot leg je de blokjes roomboter bovenop en bak je het geheel nog eens 20 minuten.

Laat een beetje afkoelen en je kunt van dit heerlijke ontbijtje gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL