



Griekse yoghurt met gestoofde appeltjes en zelfgemaakte granola



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

6 appels
1 klontje boter
2 eetlepels bruine suiker
4 kopjes havermout
1 1/2 kopjes noten en zaden (bv. amandelen, hazelnoten, pompoenpitten, zonnebloempitten)
1 theelepel fleur de sel
1/2 theelepel kaneelpoeder
1/2 kopje kokosolie
1/2 kopje honing
1/2 kopje gedroogde vruchten (fijngesneden - bv. rozijnen, ontpitte dadels, abrikozen)
500 gram Griekse yoghurt

Bereidingswijze

- 1.** Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij in plakjes. Verhit de boter in een braadpan en bak hierin de plakjes appel met de suiker, tot de appels mooi gekaramelliseerd zijn maar niet uit elkaar vallen.
- 2.** Meng op een met bakpapier beklede bakplaat de havermout met de noten en zaden, de fleur de sel, het kaneelpoeder, de kokosolie, de honing, het vanille-extract en de gedroogde vruchten.
- 3.** Zet ± 20 minuten in een op 180 °C voorver-warmde oven en roer halverwege om. Laat volledig afkoelen en breek in stukjes. Bewaar in een weckpot.
- 4.** Verdeel de yoghurt over 4 kommen. Werk af met de lauwe appeltjes en de granola.