



4

Vanilleskyr met zelfgemaakte granola en vers rood fruit

Totale tijd: 0:20**Vorbereidingstijd:** 0:10**Bereidingstijd:** 0:10**Porties:** 4**Moelijkheidsgraad:** Gemakkelijk

Neem mee! Als je dit ontbijt meeneemt naar je werk, doe de granola dan in een apart bakje – dan blijft hij lekker krokant.

Ingrediënten

Havermout

40 g

4

Zonnebloempitten

20 g

4

Amandelen

10 g, Gehakte

2

Ahornsiroop

2 eetlepel(s)

5

Frambozen

150 g

0

Blauwe bessen

150 g

0

Vanillestokje

1 stuk(s)



Skyr, naturel

800 g



Instructies

- 1** Verwarm de oven voor op 180 °C. Meng voor de granola de havermout met zonnebloempitten, amandelen en 1 eetlepel ahornsiroop. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en bak ca. 10 minuten in de oven. Schep halverwege om.
 - 2** Was de frambozen met blauwe bessen en dep droog. Snij het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit. Meng de skyr met vanillemerg en de rest van de ahornsiroop. Bestrooi de vanilleskyr met granola, garneer met het fruit en serveer.
-