

granola van noten, chocolade
en huile d'olive d'Aix-en-Provence-olives maturées BOB

Voor 500g:

- *200 g havervlokken*
- *100 g hele hazelnoten*
- *3 soeplepels **huile d'olive d'Aix-en-Provence – olives maturées BOB***
- *3 soeplepels honing*
- *1 koffielepel vanille-extract*
- *50 g pure chocoladedruppels (min. 70%)*
- *1 snufje fleur de sel*

Bereidingstijd: 5 minuten
Kooktijd: 15 minuten

Verwarm de oven voor op 160°C

Meng de havervlokken en de grof gehakte noten in een grote kom.

Meng de olijfolie met de honing en de vanille. Giet op het droge mengsel.

Spreid uit op een bakplaat en zet 10-15 min in de oven (kijk af en toe, noten verbranden snel).

Haal uit de oven en voeg de chocoladedruppels en het fleur de sel toe. Laat afkoelen en breek daarna in stukken.

Heerlijk bij het ontbijt of als dessert op een bolletje ijs met vers fruit.

Tip: de granola blijft 2-3 weken goed in een luchtdichte pot, beschermd tegen licht. Voor een knapperige granola: laat hem volledig afkoelen voordat je hem aanraakt.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met de smaak van Aix-en-Provence - gerijpte olijven BOB te gebruiken voor zijn zachtheid en aroma's van zuurdesembrood, zwarte olijven, cacao en gekookte artisjok.

Wij raden u ook aan: huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées BOB, huile d'olive de Provence - olives maturées BOB en huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne BOB.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026