

# GRIEKSE YOGHURT MET ZELFGEMAAKTE GRANOLA EN RODE VRUCHTEN

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

450 gr Griekse yoghurt Light

100 gr Rode vruchten (diepvries)

2 Frambozen

1 klein takje rode bessen

### **Granola**

160 gr havermout

2 lepels honing

1 eetlepel olijfolie

40 gr notenmix (natuur)

1 koffielepel kaneel

30 gr rozijnen

1 snuifje zout

## BEREIDINGSWIJZE

Maak eerst de granola.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Havermout in kom doen, notenmix grof hakken en bij de havermout voegen. Olijfolie en honing en de kaneel en zout bij de havermout en noten voegen. Rozijnen onder het geheel mengen.

Bakpapier op de ovenplaat doen en het mengsel over de plaat verdelen.

10 à 15 min in de oven (hou in het oog!). Daarna laten afkoelen.

Yoghurt in blender doen samen met de diepvriesvruchten. Weeg 60g granola af per persoon.

Doe een beetje granola op de bodem en dan een laagje yoghurt, laagje granola, laagje yoghurt, afwerken met een framboos en een klein takje rode bessen.

Recept van InfraLigne Bree

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

142 Kcal

**SMAKELIJK!**