

## HARTIGE LINZENGRANOLA

Vorbereiding: 15 minuten | Totale tijd: 40 minuten | Porties: 10 porties van 125 g

### Ingrediënten:

- 500 g hele rode linzen, gekookt
- 60 ml plantaardige olie
- 125 ml agavesiroop
- 2 tl paprikapoeder
- 2 tl koriander
- 2 tl komijn
- 1 tl gemberpoeder
- 2 tl zout
- 60 g zonnebloempitten
- 250 g rauwe cashewnoten

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Meng in een grote mengkom alle ingrediënten met elkaar en roer goed zodat alles goed vermengd is.
3. Verspreid het mengsel in een gelijkmatige laag over een met bakpapier beklede bakplaat en zet 30-45 minuten in de oven, totdat het mengsel goud kleurt en lekker begint te ruiken.
4. Schep elke 10-15 minuten even om zodat het gelijkmatig gaart en kleurt.
5. Laat de granola volledig afkoelen. Bewaar maximaal één maand in een luchtdichte verpakking.