



Muesli met kiwi & bosbessen

Een fruitige muesli met Alpro soya alternatief voor yoghurt Natuur

Bereiding

1. Begin met de muesli: meng alle droge ingrediënten, behalve de gedroogde vruchten, in een kom. Laat de kokosolie en de honing smelten in een steelpan en doe dit mengsel bij de droge ingrediënten. Meng.

2. Verwarm de oven voor op 170 °C. Spreid de muesli gelijkmatig uit over de bakplaat en zet die 20 tot 25 minuten in de oven. Roer de muesli na 10 minuten om, zodat hij niet aanbrandt. Zet tijdens de laatste minuten ook de gedroogde vruchten in de oven.

3. Laat de muesli afkoelen en bewaar hem in een luchtdichte pot.

4. Verdeel de Alpro Mild & Creamy Natuur over 4 kommen met schijfjes kiwi en bosbessen. Bestrooi dit overheerlijke ontbijt met de muesli.



4 porties



30min



Ingrediënten

- 100 g havervlokken
- 40 g pompoenpitten
- 75 g noten, grof gehakt (hazelnoten, paranoten, walnoten, amandelen, cashewnoten)
- 2 eetlepels lijnzaad
- 50 g honing
- 1 eetlepel kokosolie
- Handvol geraspte kokos
- Handvol gedroogde vruchten (rozijnen, veenbessen of stukjes abrikozen)
- Snuifje kaneel
- Snuifje zeezout
- 2 kiwi's
- 125 g bosbessen
- 600 ml Mild & Creamy Natuur of Alpro soya alternatief voor yoghurt Natuur

Bereid met

Natuur

