



Granolapizza met Griekse yoghurt en aardbeien



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

120 gram havermout
1 eetlepel pompoenpitten
30 gram hazelnoten (fijngemalen)
1 eetlepel zonnebloempitten
1 eetlepel agavesiroop
2 eetlepels d'kokosolie (gesmolten)
1 potje volle Griekse yoghurt
1 limoen (geraspte schil)
250 gram aardbeien
honing
muntblaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Meng de havermout met de pompoenpitten, hazelnoten, zonnebloempitten, agavesiroop en kokosolie. Druk dit in een ronde bakvorm, die je hebt bekleed met bakpapier. Zet 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen.
- 2.** Meng de Griekse yoghurt met de geraspte limoenschil. Schep over de pizza.
- 3.** Werk af met stukjes aardbei, honing en muntblaadjes.