



# 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.