



Granola - sprødt drys
Til ca. 15 personer, eller 725 g



**200 g grov valsede
havregryn (6 ½ dl)
50 g quinoaflager, hirse flager
eller valsede byggryn - (1 ½ dl)
25 g sesamfrø (½ dl)
50 g græskarkerner (ca 1dl)
75 g kokosmel (2 dl)
50 g blå birkes
50 g flydende honning - (2½ dl)
2 spsk olie
1 ½ dl vand**

Tænd ovnen på 175 grader. Bland alle ingredienserne undtagen rosiner sammen på et stykke bagepapir i et ovnfast eller brodepande.

Læg et andet stykke bagepapir over, og sæt faldet i ovnen. Rør jævnligt, så granolaen bliver jævnt brun. Bag ca. 40 min.

Afkøl granolaen, og hæld den i en beholder eller et glas.

Tilsæt rosiner, (efter ønske), lige før granolaen skal spises, da rosinerne ellers bliver tørre.

Opbevar granolaen tørt i et glas eller i en dåse.

Den smager bedst friskbagt - ligesom brød.

Bon appétit!

Iva