



Ingredienser

250 g rugbrød
2 dl nødder eller mandler
3 spsk. honning
3 spsk. olie
2-2,5 spsk. lakridspulver
1 nip salt
2 dl havregryn
0,5 dl græskarkerner
2 dl tørrede tranebær

Beskrivelse

Smuldr rugbrødet og hak nødderne groft.

Varm honning og olie ved middelvarme på en stor pande til det bliver flydende. Tilsæt lakridspulver og salt og rør, indtil det er helt opløst.

Kom rugbrød, nødder, havregryn og græskarkerner på panden. Rist blandingen ved middelvarme i 10-15 minutter. Vend ofte i granolaen. Tilsæt tranebær, vend rundt og tag panden af varmen. Bred den varme granola ud på et stykke bagepapir og lad den køle helt ned. Opbevar granolaen i en beholder med låg.