



Ingredienser

5 dl fintvalsede havregryn
1 dl græskarkerner
1/2 dl solsikkefrø
1/2 dl pekannødder
1/2 dl mandler
1 dl ahornsirup
25 g smør
-
1/2 dl chiafrø
1 dl tørrede tranebær
1/2 dl tørrede gojibær

Beskrivelse

Bland havregryn, græskarkerner, solsikkefrø, pekannødder og mandler i en skål. Rør ahornsiruppen i. Smelt smørret og rør det i.

Fordel granolaen på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag den midt i ovnen ved 150 grader varmluft i ca. 30 minutter til den er gylden. Vend rundt i granolaen flere gange undervejs. Lad den afkøle helt.

Bland chiafrø, tranebær og gojibær i. Opbevar granolaen på glas med tætsluttende låg.

Server granolaen f. eks. på A38 eller græsk yoghurt - gerne med friske bær.