



## Ingredienser

3 dl grovvalsedede havregryn  
1 dl finvalsedede havregryn  
1 dl hakkede mandler  
1 dl sesamfrø  
2 tsk. vanillesukker  
1 knsp. salt  
1/2 dl sirup  
1/2 dl kokosolie  
-  
1/2 dl hakkede tørrede abrikoser  
50 g hakket mørk chokolade

## Beskrivelse

Bland havregryn, mandler, sesamfrø, vanillesukker og salt i en skål. Rør sirup og kokosolie i.

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

Bland abrikos og chokolade i. Opbevar granolaen på glas med tætsluttende låg.

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