Slik gjør du
1. Forvarm ovnen til 150 grader (evt. 130 grader på varmluft)
2. Bland olje, lønnesirup, honning og vaniljeekstrakt i en stor bolle.
3. Ha i den tørre miksen.
4. Dekk to stekeplater med bakepapir og fordel granolaen jevnt over platene. Stekes midt i ovnen i 15 minutter (alternativt begge platene på varmluft i 130 grader).
5. Strø over kokosflak og stek i ytterligere 10-15 minutter.

Oppskrift
2 ss økologisk ekstravirgin olivenolje
1 dl lønnesirup
2 ss honning
1 ts vaniljeekstrakt
300 g havregryn
50 g solsikkefrø
4 ss sesamfrø med skall
50 g gresskarkjerner
100 g hakkede mandler
2 ts malt kanel
50 g kokosflak (kan sløyfes)

Frukost - Granola

Tips
Serveres med gresk yoghurt eller syrnet melk og gjerne litt friske eller frosne norske bær.

Co2 /kg

Det som blir over ...
Granolaen kan oppbevares i opptil 4 uker i lufttett boks. Vakumpakke for lengre holdbarhet.

Merk allergier