

Glutenfri granola

Opskrift til 8-10 personer



Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Granola

- 60 g smør
- 1/2 dl vand
- 4 spsk. agavesirup eller akaciehonning
- 1/2 tsk. salt
- 1 tsk. kardemomme (evt. også kanel hvis du synes)
- 250 g glutenfrie havregryn
- 100 g blandede kerner og frø (jeg brugte solsikkekerner, græskarkerner, hørfrø)
- 100 g blandede nødder (mandler og hasselnødder)
- 50 g hvid chokolade
- 50 g mørk chokolade

Blåbær kompot

- 1 dl frosne blåbær
- 1/2 dl vand
- 1 spsk. agavesirup

Yoghurt og friske bær

- Græsk yoghurt, naturel sødmælks yoghurt eller hvad du ellers foretrækker
- Evt. friske bær til toppen

Sådan gør du

Granola, kompot og anretning

- Tænd ovnen på 175 grader varmluft
- Smelt smør, vand, honning, salt og kardemomme i en gryde.
- Kom det i en skål sammen med de glutenfrie havregryn
- Hak nødderne og kom disse, gryn, frø og kerner i skålen. Vend det hele godt rundt
- Kom det hele på en bageplade beklædt med bagepapir
- Bag det i ovnen i 20 minutters tid. Vend undervejs i granolaen. Gerne hver 5 minut
- Tag pladen ud og lad den køle af. Når din granola er kold kan du komme grofthakket chokolade ned til den. Pas på du ikke kommer det ned til en varm granola, så det smelter.
- Imens din granola er i ovnen kan du lave din kompot: kom de frosne bær i en gryde sammen med vand og agavesirup. Varm op til du kan mose blåbærene lidt.
- Kom yoghurt i en skål, anret med kompot, granole og friske bær