



Granola med gurkmeja, vanilj och kokos

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En glutenfri, saffransdoftande granola. Med gurkmeja i blandningen blir det en riktig superfrukost att starta dagen med. Perfekt att ha på smoothien eller i filen.



INGREDIENSER

- 1 deciliter grovt hackade hasselnötter
- 1 deciliter solrosfrön
- 1 deciliter pumpafrön
- 1 deciliter koks chips
- 1 deciliter kokosflingor
- 2 paket saffran
- 1 matsked chiafrön
- 1 tesked gurkmeja
- 1 tesked vaniljpulver
- 2 teskedar sötströ (valfritt)
- 3 matskedar kokosolja

0.5 tesked salt, knappt

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda alla ingredienser till en grymig massa, gärna med händerna så kokosoljan kramas in ordentligt. Tips är att använda plasthandskar om du inte vill bli gul om händer och naglar.

Bred ut granolan på en plåt med bakplåtspapper. Sätt mitt i ugnen på 150 grader i ca 25 minuter. Rör om då och då.

Stäng av ugnen och låt luckan stå på glänt och tills granolan har svalnat. Ta ut och låt svalna ordentligt och häll sedan i en burk.