



VEGETARISK

Kokosgranola

Kock: **Helene Henderson** Tid: **40 min** Portioner: **6**



Det är enkelt att blanda sin egen granola (müsli). Den här är både vegansk och glutenfri.

För det mesta serverar vi Malibu-granola på mitt café. De flesta kallar den borgmästarens granola för att det är förra borgmästaren i Malibu, Laura Rosenthal, som gör den. Hon delar inte med sig av sitt superhemliga recept men att göra sin egen är ändå så enkelt.

Hemma gör jag en stor batch av det här receptet. Du kan blanda nästan vad som helst i din granola men jag vill helst ha min full med nötter och torkad frukt.

Det här receptet på granola är veganskt och glutenfritt. Jag äter oftast min granola med naturell kefir (ett slags mjölk) men om du äter den med till exempel mandelmjölk blir den vegansk.



INGREDIENSER

- 5 dl havre
- 2.5 dl valnötter eller andra nötter
- 1 dl pumpakärnor
- 2 msk sesamfrön

3 msk brun rissirap, kan ersättas med honung, brunt socker, agave el strösocker
3 msk kokosolja, smält
sötade kokoschips
1 dl torkade bär

GÖR SÅ HÄR

1

Värm ugnen till 175 grader.

Blanda havre, valnötter, pumpakärnor och sesamfrön i en medelstor skål.

Blanda i brunt rissirap och kokosolja. Salta.

Häll ut fröblandningen på ett bakplåtspapper och rosta i ugn i ca 15-20 minuter. Rör om i blandningen 3-4 gånger. När de börjar bli klara och få lite färg, tillsätt sötad kokos och de torkade bären och ställ in plåten i ugnen ytterligare 5 minuter.

Flytta granolan från plåten till ett fat och låt den svalna. Den blir knaprig när den svalnat.