

Nutella-granola med mandel og kokos



Jeg sitter i stuen/kjøkkenet mitt og ser meg om. (Åpen kjøkkenløsning).

Det er rotete her og det forvirrer meg. Det var jo helt ryddig på mandag?

Men jeg er (nesten) voksen, så jeg vet det jo.

Alt går i en evig runddans.

Jeg rydder. Det kommer mer rot.

Jeg maser. Det blir dårlig stemning. (Hvorfor gidder jeg?)

Det blir vinter. Det blir vår.

Det er natt. (Jeg sover i varierende grad). Det blir dag.

Jeg drikker kaffe. Jeg spiser frokost.

MEN. Midt i den evige, egentlig litt skumle og delvis betryggende, livskarusellen, så gjør jeg kanskje noe annet!

Jeg spiser ikke knekkebrød med leverpostei. (Men jeg drikker alltid kaffe).

Jeg finner frem finskålen. Yoghurt naturell. Banan.

Topper det hele med knasende, deilig sjokoladefrokostblanding!

Den er god, dere. Alt er godt. Det er godteri!



Luksusfrokost:

5 dl store havregryn

1,25 dl kokos

1,75 dl mandler, grovhakket

ca 0,5 dl eller en skikkelig toppet ss kokosolje (ikke smeltet)

ca 1 dl Nutella (evt 2 skikkelig toppede ss)

1 ss lønnesirup

1 ts vaniljeekstrakt

0,25 ts havsalt

Sett ovnen på 150 grader. Bland kokos, havregryn, mandler og salt i en stor bolle. Ha nutella, kokosolje og lønnesirup i en kjele og varm opp på svak varme mens du rører om. Alt skal smelte og blandes slik at det er ganske flytende. Hell nutellablandingen over i de tørre ingrediensene og bland alt godt sammen. Finn frem et bakepapirkledd stekebrett og fordel granolaen utover. Stek i ovnen i 25-30 minutter. Rør 3-4 ganger i løpet av steketiden og pass på at godsakene ikke blir brent langs kantene av brettet. Avkjøl granolaen før du har den i en tett boks.

