FROKOSTBLANDING MED PUFFET HAVRE

frokostblanding // enkel

Server frokostblandingene med lett- eller skummet melk, surmelk eller naturell yoghurt.

Topp gjerne frokostblandingen med friske bær, skivet banan eller annen frukt.

Ingredienser (10 porsjoner):

- 5 dl havregryn
- 1 l puffet havre
- 1.5 dl rosiner
- Eventuelt bær og frukt

Slik gjør du

1. Bre kornene utover i en langpanne og la dem stå i ovnen ved 200 °C til grynene er blitt litt gylne, ca. 10–15 minutter. Du kan også riste kornene i en stekepanne på middels varme.
2. Bruker du nøtter og/eller frø i blandingen, rister du dette sammen med grynene.
3. Bland inn rosinene til slutt.
4. Avkjøl og oppbevar blandingen i en tett boks på et tørt sted.

Allergener

Havre, gluten (havre kan inneholde spor), svoveldioksid/ sulfitter kan forekomme i enkelte merker rosiner.