

# KNAS

TIL 1 KLASSE  
TID: 35 MIN.



SÆSON

HELE ÅRET

## DET SKAL DU BRUGE

100 g. kerner eller nødder

50 g. smør

100 g. sukker

500 g. havregryn

## SÅDAN GØR DU

1. Hak nødderne groft med en brødkniv.
2. Smelt smør og sukker i en gryde.
3. Tag gryden af varmen og bland havregryn og nødder i.
4. Fordel blandingen på en bageplade med bagepapir og bag det i ovnen ved 150 ° varmluft.
5. Vend rundt i blandingen hver 5. minut til det er sprødt og gyldent.
6. Lad blandingen køle af inden det pakkes i en lufttæt beholder.



## TIPS OG TRICKS

- Prøv at tilsætte f.eks. kanel, vanilje, kardemomme eller citronskal til allersidst.
- Knas er lækkert som drys oven på f.eks. koldskål eller køleskabsgrød