

KNAS

TIL 1 KLASSE
TID: 35 MIN.



SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

30 g. kerner eller nødder

10 g. smør

20 g. sukker

80 g. havregryn

SÅDAN GØR DU

1. Hak nødderne groft med en brødkniv.
2. Smelt smør og sukker i en gryde. Pas på det ikke brænder på.
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