



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

SOLES CANTINA

Tilbehør

MÜESLI

Det er altid rart at lave sin müsli selv. Så ved man hvad der er i den.

Der findes masser af inspiration at hente på nettet men den vi faldt for og som nu har spist i et år er denne:

- 200 gr havregryn
- 50 gr hørfrø
- 100 gr valnødder
- 100 gr mandler
- 50 gr rosiner
- 100 gr mørk chokolade 72% - 80%
- 2 store skefulde blomster honning

Det hele blandes sammen, nødderne samt chokoladen hakkes og puttes i. Hældes ud på bagepapir, vendes/omrøres jævnlgt i en varm ovn ved 150c. i ca, 30 min.

Hældes på glas eller plastik bøtte med tætsluttende låg efter afkøling.

