



Nøddeblanding

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 10 Min.
Tilberedningstid 9 Min.
Portioner 4
Apparat Combairsteamer V2000 fra 2021

Karamelliserede nødder

Nødder

150 g sukker
150 ml vand
200 g nødder (f.eks.
valnødder, cashewnødder,
mandler, pekannødder)

Nødder

Forvarm ovnen med varmluft til 180 °C.
Opvarm alle ingredienserne sammen i en pande. Reducer varmen, og lad dem simre i 2 minutter.
Hæld væsken fra, og lad nødderne dryppe af.
Fordel nødderne i en bradepande med bagepapir, og lad dem karamellisere på den midterste hylde i 9 minutter.
Lad dem køle af.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 180°C i Varmluft
Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.
Varmluft 180°C i 9 Min.





Tips

Smag nødderne til med salt og krydderier efter smag og behag, før eller efter ristningen.

Tilbehør

Bradepande

