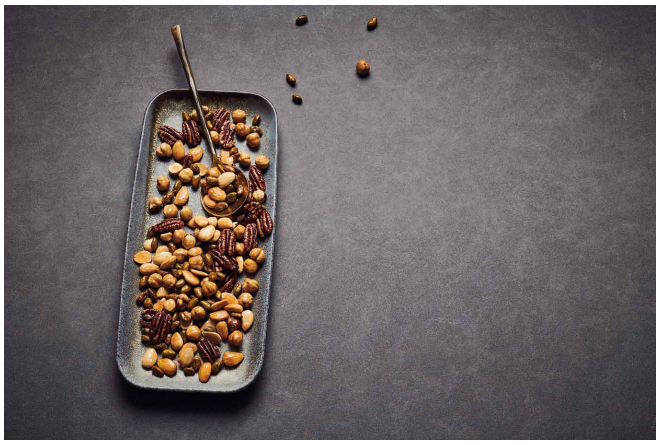
Nøddeblanding

Opskrift af V-ZUG Ltd



Karamelliserede nødder

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

Nødder

150 g sukker

150 ml vand

200 g nødder (f.eks. valnøddekerner, 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

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023