



## Tørkede klementiner (til pynt)

### Ingredienser

♥ klementiner

### Fremgangsmåte

Skjær klementiner i skiver og legg skivene utover på en bakepapirdekket stekeplate.

La klementinsnivene tørke midt i ovnen på svak varme. Jeg bruker 60°C vanlig over- og undervarme. Alternativt 50°C varmluft dersom du har flere brett du vil tørke samtidig.



Tørketiden er 4-5 timer, avhengig av hvor tykke skivene er.

Ta deretter stekeplaten ut av ovnen og la klementinsnivene lufttørke i et døgn, så de blir helt tørre og sprø.

### Tips

- ♥ Tørkede klementiner oppbevares i tett plastboks, og kan hentes frem jul etter jul.
- ♥ Disse tørkede klementinsnivene kan spises, men blir så tørre at de egner seg best til pynt.
- ♥ Til å spise kan jeg i stedet anbefale [Syltede klementiner](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).