Valnøtter i honning



Ingredienser

200 g valnøtter
350 g flytende akasiehonning (se tips)

Fremgangsmåte

Del valnøttene opp i litt mindre biter, men valnøttene skal på ingen måte være opphakket (noen halve valnøtter går bra). Hvis du vil, kan du riste valnøttene litt i en tørr stekepanne eller i ovnen ved 180°C i ca 10 min, men det er ikke nødvendig.

Ha valnøttene på en glasskrukke. Hell over flytende honning og pass på at honningen renner godt inn i alle mellomrommene mellom valnøttene.

Oppbevares i romtemperatur med lokk på og har lang holdbarhet.

Fantastisk til ost!

Tips

Akasiehonning er gresk, flytende honning og er et must når du lager "Valnøtter i honning". Akasiehonning fås nå kjøpt i de fleste matbutikker. 350 g tilsvarer 1 liten plastflaske.

Ønsker du blandigen litt mer tyntflytende, kan du røre akasiehonningen sammen med litt lønnesirup (maple syrup) til ønsket konsistens.

Et annet alternativ er å varme opp honningen med 0,5 dl vann, saften av 1/2 sitron og eventuelt 1/2 vaniljestang. Gi det hele et lite oppkok før du blander i valnøttene

Smak deg frem til den blandingen du liker best!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/valnotter-i-honning