



Glaserter valnøtter til ost

Ingredienser

- ♥ 200 g valnøtter
- ♥ 1 dl vann
- ♥ 1 dl melis

Fremgangsmåte

Ha valnøttene i en kjele og tilsett vann. La nøttene småkoke i ca. 5 minutter.

Hell ut vannet og tørk valnøttene med kjøkkenpapir.

Bland valnøttene med melisen i en bolle.

Legg bakepapir på en stekeplate og fordel valnøttene utover platen.

Stek valnøttene midt i ovnen ved 225°C i 5-10 minutter.

Valnøttene skal bli blanke og karamelliserte, men ikke brente.

Tips

- ♥ Valnøttene kan oppbevares i en tett boks.

