

Karamelliserede valnødder med seasalt

200 g valnødder

½ dl sukker

¾ dl ahornsirup

30 g smør

1 tsk seasalt



Knæk hele valnødder og kom valnøddekernerne i en skål. Kom dem på en tør pande og rist dem til de er let gyldne. Den gode nøddesmag kommer frem ved opvarmning. Kom sukker, ahornsirup, smør og salt ved valnødderne. Rør rundt i blandingen og lad det blive gyldent og karamelliseret i ca. 8-10 minutter. Kom valnøddeblandingen på et stykke bagepapir og lad dem køle af.

Serveringstip: Server de karamelliserede valnødder som snack eller som tilbehør til et ostebord.

Energi pr. person: 2118 kJ / 504 kcal

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 7,5 g

Fedt: 40,0 g

Kulhydrat: 35,0 g