



# Nøddeblanding

Opskrift af V-ZUG Ltd



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

Karamelliserede nødder

## Nødder

150 g sukker  
150 ml vand  
200 g nødder (f.eks.  
valnødder, 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

