



# Nut nibbles

Рецепт від V-ZUG AT



готування 15 хв  
Час 25 хв  
готування  
Прилад Comhair SE з 2015 року

## Preparation

- ½ orange, unwaxed, zest
- 1 tsp salt
- 2 tbsp olive oil
- 3 tsp curry powder
- 1 tsp turmeric
- 1 knife tip of cayenne pepper
- 100 g almonds, whole, blanched
- 100 g cashew nuts, whole
- 100 g hazelnuts, whole

### **Розігріти робочу камеру до 150 °С Гаряче повітря**

Mix all the ingredients together except for the nuts. Add the nuts, mix together well so that all the nuts are covered with a fine layer of spice.

Spread the nuts out evenly on a lined baking tray.

Put the tray into the preheated cooking space. Roast.

### **Засунути страву для готування**

### **Гаряче повітря 150 °С протягом 25 хв**

Leave the nuts to cool down.

## Акcesуари

Baking tray

## Додаткова інформація

Складено 11.12.2019

