Spicy karamellnøtter

Jeg har fått en ny venn, men han er ikke spesielt bra for meg. En helt vanlig torsdag kan begynne i skjønneste orden, men så ramler jeg utpå med mitt nye bekjentskap. Han gir seg ut for å være litt sunnere, men egentlig er han nok like ille som alle andre. Jeg tror han er amerikansk eller kanadisk, men jeg vet ikke helt. Det har liksom ikke blitt så mye snakking ennå. Han kaller seg Mister Maple og er sabla søt og omgjengelig. Forleden introduserte jeg han for noen rå nøtter og resultatet ble livsfarlig. Prøv selv.

Spicy karamellnøtter:
ca 3,5-4 dl blandede rå nøtter
ca 0,5-0,75 dl lønnesirup (litt avhengig av hvor søte du vil ha dem)
0,5 ss meierismør
1-2 ts kanel
0,25-0,5 ts cayenne eller chilipulver
1-2 ts havsalt



Sett ovnen på 200 grader. Ha nøttene på et papirkledd stekebrett og bak i ovnen i 10 minutter. Ha lønnesirupen i en gryte og kok sakte opp. Rør inn smøret til det smelter inn i sirupen og ta til siden. Bland kanel og cayenne i en liten skål. Når nøttene er ferdige har du de i en bolle med sirupblandingen og blander godt så alle nøttene blir dekket av saus. Legg de tilbake utover stekebrettet og strø over krydderblanding og salt. Stek i ovnen i 8 minutter til og la avkjøle før du hiver innpå. Oppbevares i en lufttett boks.

