

Honey mustard chili roasted mixed nuts (fordi noen ting funker best på engelsk)



Det er lørdag! Og på tide å unne seg noe godt. (For det gjør jo Bollefrua aaaaaaldri ellers;) Jeg er veldig glad i nøtter og disse har jeg snopet på hele uken. Søtt, salt og med et hot kick av chili og sennep. OBS! Vanedannende.

Honning sennep chili bakte blandede nøtter (høres best ut på engelsk!;):

3 dl blandede rå nøtter (jeg brukte (mest) cashewnøtter, mandler og pecannøtter)

2 ss flytende honning

1 ss olivenolje

1,5 ts sennepspulver (malte sennepsfrø), jeg brukte Colemans

ca 0,5 ts havsalt

ca 0,25 ts knuste chiliflak, jeg brukte Santa Maria chili explosion

Sett ovnen på 180 grader. Finn frem en bolle og ha i honning, olje, sennepspulver, salt og chili. Bland godt. Tilsett nøttene og rør slik at nøttene er dekket av blandingen. Ta frem et stekebrett og dekk med bakepapir. Fordel nøttene utover. Stek i ovnen i 10-15 minutter eller til nøttene er gyldne. Mine ble litt godt stekt (på 190 grader...), så følg godt med! Avkjøl og oppbevar i en tett boks.



Oppskriften fant jeg hos [Joy the baker](#)