

# La det være lørdag! (Og tid for snacks)



Dette er en enkel oppskrift, men ikke la deg lure! Disse nøttene er så gode at du trenger en betrodd venn til å stå ved siden av deg å daske deg på hånden når du prøver å forsyne deg en gang til. Det er nemlig umulig å stoppe! Eller kanskje du bare skal rigge deg til i sofaen med nøtteskålen på magen og kose deg. Det er jo tross alt lørdag! ☐

Oppskriften har jeg rappet fra min skjønneste bloggkollega, Hanne. Hun skriver den flotte bloggen "[Borte Borte Hjemme](#)". Ta en titt!

**Karamelliserte nøtter med rosmarin og havsalt:**  
(nok til en skål, som fort blir tom)

$\frac{1}{2}$  dl macadamianøtter

$\frac{1}{2}$  dl cashewnøtter  
 $\frac{1}{2}$  dl valnøtter  
 $\frac{1}{2}$  dl pekannøtter  
1 dl mandler  
1 ss meierismør, ikke toppet  
1 ss honning  
1 ss lønnesirup  
en god klype cayennepepper  
ca 1 ss rosmarin, hakket  
flaksalt

Smelt smør over middels varme i en stekepanne sammen med rosmarin, cayennepepper, honning og sirup. Når alt er blandet har du i nøttene. Surr på middels varme til nøttene tar farge. Men pass på så karamellen ikke blir brent, det er bedre å bruke lavere varme og litt lenger tid. La til slutt nøttene avkjøle på et brett dekket med bakepapir. Oppbevar de nøttene du ikke spiser (haha) i en tett boks.

