

# 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](#)