

# Karamelliserte kryddernøtter til fruens fine fridag



I dag våknet jeg og var takknemlig for at det er helg. Lørdagsmorgener er ikke som andre morgener, de er fulle av håp og muligheter – alt kan skje. (Alt innenfor rammene av hva en tobarnsmor kan tillate seg, i det minste). Min dag har vært en blanding av litt byliv (vakre St.Hanshaugen), fabelaktig lunsj og samtale med bra damer (livet, verden, døden, kjærligheten, Gud, jobb – du vet, det vanlige), sandkasseliv med gutta (Venninnen og vesla var med) og fin tid med Broren og familie. Og enda er ikke dagen over, ikke kvelden i det minste.



I kveld blir det sofatjeneste og da er det viktig med noe snask. Disse nøttene er søte, litt salte og litt spicy og knasende sprø. Bra avslutning på dagen.

**Nøtteknask** (stor porsjon, halver gjerne):

250 gram valnøtter eller pekannøtter

250 gram mandler

60 gram sukker

1 ts knust maldonsalt

1 ts malt kanel

litt malt nellik

0,5 ts karripulver

0,5 ts malt spisskummen

0,5ts nykvernet pepper



Sett ovnen på 180 grader. Spre nøttene utover et papirkledd stekebrett og rist i ovnen i ca 10 minutter. Avkjøl noe. Bland sukker, salt og krydder i en liten bolle.



Varm en stor teflonpanne og ha i nøtter. Strø krydderblandingen over og rør til alt har smeltet og nøttene er gylde. Avkjøl på stekebrett. Ha en fin lørdagskveld!



