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 gyldne. Avkjøl på stekebrett. Ha en fin lørdagskveld!