GENERELL

Kryddiga mandlar

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **5 min** Portioner: **4**

Finns det mandlar i skafferiet? Kanske så kallade glöggmandlar kvar från jul eller mandlar kvar från någon kaka? Här kommer ett svinnsmart snabbt recept perfekt till mellomyset, fredagsdrinken eller vinminglet.

Detta recept är väldigt fritt.
Man tar de mandlar man har, skållade eller med skal.Vi föredrar skållande.Kryddor man gillar men tex:Heta - chili, vitlök, fajitakryddorÖrter - örtsalt, ramslöksalt, timjan, oregano, citronpeppar, vitlökspepparEnbart salt blir också gott. Bara din fantasi sätter gränserna.

Mandlarna vi gjorde denna kväll rostades med ramslöksalt, vitlök och ett uns chili. De var perfekt snacks till ett småstökigt naturvin på den spanska druvan Xa-rello. Ja, dessa rostade mandlar blir ofta en uppskattad gåva när man går bort på middag. Lägg i en fin burk och sätt en etikett på med vad just du rostat dina med.

5

INGREDIENSER

100 g mandlar (hela)
rapsolja för stekningen
valfria kryddor & örter
havssalt, fördelat

GÖR SÅ HÄR

1. Hetta upp en stekpanna med olja, lägg i mandlarna och de önskade kryddorna.Rör om hela tiden, passa så att de inte bränns. De ska få en gyllene färg.
   Låt mandlarna svalna innan de avnjuts.