GENERELL

Heta kanderade pekannötter

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **20 min** Portioner: **2**

20

De här nötterna är perfekta som ett tilltugg till drinken eller bara som snacks.

Nötterna ska helst serveras direkt och tar bara några minuter i ugnen. De har en tendens att försvinna väldigt snabbt så jag slår vad om att du gör en dubbel sats nästa gång.
Om du har bråttom kan nötterna göras ännu snabbare på spisen i en teflonpanna genom att hälla lönnsirap och chilipulver över nötterna och röra runt hela tiden med en träslev. Det är dock lite svårare att få till det bra så jag gör den ugnsbakade versionen i receptet.
Nötterna håller sig bra i plastpåsar när de väl har svalnat i upp till två veckor. De är perfekta att strö över sallader eller bara äta till en kall öl för den delen.

INGREDIENSER

0.25 tsk chilipulver
4 msk lönnsirap
2.5 dl pekannötter

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200°C. Lägg aluminiumfolie på en bakplåt.
2. Lägg pekannötterna i ett lager på bakplåten. Separera nötterna från varandra.
3. Vispa lönnsirap och chilipulver med en gaffel i en liten skål. Häll sedan blandningen över nötterna. Täck nötterna helt med blandningen genom att vända runt dem på plåten.
4. Ställ plåten i ugnen och ugnsbaka i 10-12 minuter eller tills du ser att lönnsirapen precis börjar bli gyllene. Var försiktig så att du inte bränner dem.
5. Tag sedan ut plåten och lägg över nötterna på ett fat. Var noga med att de inte ligger på varandra varandra, om de hamnar i en hög klistrar de ihop.