



GENERELL

Kryddiga nötter

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **25 min** Portioner: **4-6**



Härligt kryddiga och krispiga nötter. Gott som tilltugg till glöggen eller som ett annorlunda alternativ till chips och salta pinnar till fördrinken!

Recept på pepparkakskrydda hittar du här!



INGREDIENSER

6 dl blandade nötter
2 st äggvitor
2 tsk pepparkakskrydda
1 tsk salt
0.75 dl strösocker

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader.

2

Vispa upp äggvitorna lätt med en handvisp.

3

Blanda socker, salt och kryddor. Rör ner i äggvitan. Blanda med nötterna och rör om väl. Sprid ut nötterna på en plåt klädd med bakplåtspapper.

4

Rosta nötterna i ugnen 15-20 minuter. Rör om då och då så att nötterna inte bränns.

5

Låt svalna. Förvara i tätslutande burk.