

Saltmandler

Opskrift til 8 personer

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

40 minutter

Samlet tid

45 minutter

Ingredienser

- 200 g mandler
- 1 stor spsk. salt
- kogende vand så de dækkes

Sådan gør du

1. Kom mandler og salt i en skål og hæld kogende vand over. Lad dem trække i 15-20 minutters tid. Imens kan du tænde ovnen på 200 grader varmluft
2. Kom mandlerne over i en si, så de drænes. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir, spred dem lidt ud her på
3. Bag i ovnen i 20 minutters tid, vend en gang undervejs. Tag dem ud når de er sprøde og gyldne