



SÖTSALTA PARTYNÖTTER

250 g skållad mandel

250 g pekannötter el cashewnötter

2/3 dl strösocker

1 tsk salt

1 tsk kanel

1 nypa mald kryddnejlika

1/2 tsk curry

1 krm mald spiskummin

1/2 tsk svartpeppar

Bred ut pekannötter och den skållade mandeln i en långpanna i 175 g 5 - 10 min så de blir kanpriga och får lite färg. Ta ut och låt svalna. Blanda socker, salt och kryddor i en skål, värm en strö stekpanna och lägg i mandeln och nötterna. Strö över kryddblandningen, rör om på medelstark värme i 5 min tills mandeln och nötterna blivit gyllenbruna. Skaka och dela mandlar och nötter under tiden sockret smälter och täcker nötterna. Låt svalna på oljad bakplåt.