



Ingredienser

150 g cashewnødder
1 dl vand
1/2 tsk. groft salt
1/4 tsk. hvidløgpulver
1/4 tsk. røget paprika
1 lille drys cayennepeber

Beskrivelse

Bland vand, salt, hvidløgpulver, paprika og cayennepeber på en stegepande og bring det i kog. Tilsæt cashewnødderne, når vandet koger. Rør i nødderne, til panden er kogt tør.

Kom nødderne på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag dem i en forvarmet ovn ved 150 grader varmluft i 20 minutter.

Træk bagepapiret med nødder over på en bagerist og lad nødderne køle af.

Opbevar dem i en lufttæt beholder.