



Ingredienser

300 g edamamebønner uden bælg, fra frost
1 tsk. tørrede chiliflager
3 spsk. fintrevet parmesan
1 spsk. olivenolie
Salt og peber

Variationer

Brug røget paprika, barbecuekrydderi eller allroundkrydderi i stedet for chiliflager.

Parmesan kan undlades.

Beskrivelse

Riv parmesan.

Fordel de frosne edamamebønner på en bageplade med bagepapir. (Bønnerne skal ikke tøs op før brug).

Drys chiliflager, salt, peber og parmesan over. Dryp med olivenolie. Vend det hele godt sammen med hænderne.

Bag edamamebønnerne i ovnen ved 215 grader i 15-20 minutter, til de er gyldne og sprøde.

Kom de afkølede edamamebønner i en skål og server dem som snack.