



Ingredienser

125 g cashewnødder
1 spsk. karry
1/4 dl citronsaft
Groft salt

Beskrivelse

Rist cashewnødderne på en tør pande, til de er gyldne.

Tilsæt karry og vend rundt, så det bliver fordelt på nødderne. Tilsæt citronsaft og lad det koge væk.

Fordel nødderne på en bageplade med bagepapir. Drys med groft salt.

Bag cashewnødderne i ovnen ved 160 grader i 12-14 minutter eller til de er tørre og sprøde.

Vend rundt i nødderne flere gange undervejs. Hold godt øje med dem til sidst, da de nemt bliver brændt.

Server de karryristede cashewnødder som snack eller som topping på salater.