

# Salta dillsticks

## SALTA DILLSTICKS

För ca 40 stycken

4 dl mandelmjöl

1 dl oskalat sesamfrö

0,5 tsk himalayasalt/havssalt

2 msk torkad dill

2 st äggvitor

## DEKORATION

Efter tycke & smak flingsalt

Efter tycke & smak torkad dill

## HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Elvisp

Kavel

Kniv

# Salta dillsticks

## Salta dillsticks

Så här gör du

- Sätt ugnen på 150 grader
- Mät upp de torra ingredienserna i en bunke och rör om
- Häll ner äggvitorna
- Vispa med elvispen till en deg använd handkraft på slutet och forma degen till en boll
- Dela degen på mitten, räcker till två plåtar
- Kavla ut degen, en del åt gången mellan två bakplåtspapper, tunt
- Dra bort det översta bakplåtspappret
- Skär med en kniv ett mönster för önskad storlek på dina sticks så det går lätt att dela dem när det är färdiggräddade
- Strö över lite extra flingsalt och torkad dill över ytan
- Kavla lätt över ytan så att havssaltet och dillen fastnar i sticksen
- Grädda sticksen i övre delen av ugnen i 12-15 minuter (beroende på tjocklek) sticksen ska bli något gyllenbruna
- Ta ut, bryt isär och låt de svalna på galler

Att få servera något knaprigt och gott tilltugg till en rätt kan förhöja hela smakupplevelsen. Dessa Salta dillsticks är försvinnande goda och en klar favorit! Dessutom går de att smaksätta på många olika sätt, med rosmarin eller kanske chili, bara fantasin sätter stopp.

Andra knapriga favoriter i Paleoskafferiet är våra [Tortilla Chips](#) och vårt [Fröknäcke](#). Gör ett besök och låt dig inspireras!

Paleo så gott och så enkelt!  
Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)