

Saltrostate Cashewnötter

SALTROSTADE CASHEWNÖTTER

Ger 4 dl

3 dl vatten

1 msk finkornigt himalayasalt/havssalt

4 dl cashewnötter

HUSGERÅD

Måttsats

Kastrull

Saltrostade Cashewnötter

Saltrostade Cashewnötter

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Mät upp vatten och [himalayasalt \[shoppingcarticon\]](#) alt. havssalt i en kastrull
- Koka upp
- Mät upp [cashewnötterna \[shoppingcarticon\]](#) och håll ner i det kokande vattnet
- Låt koka i 5 minuter
- Häll av vattnet
- Sprid ut Cashewnötterna på en plåt
- Rosta i övre delen av ugnen i 8 minuter
- Rör om
- Rosta ytterligare i 8 minuter
- Stäng av värmen och ställ luckan på glänt med hjälp av t.ex. en smörkniv, låt plåten stå kvar några minuter tills du ser att cashewnötterna blivit gyllene
- Ta ut plåten och låt svalna

Ät och Njut av underbart Saltrostade Cashewnötter som [lördagsgodis](#) eller ett gott tilltugg.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore \[shoppingcarticon\]](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken \[shoppingcarticon\]](#)