Cashewnøtter i honning

Ingredienser



♥ 200 g cashewnøtter (usaltede, se tips)
♥ 350 g flytende akasiehonning (se tips)

Fremgangsmåte

Legg cashewnøttene i en skål eller krukke med lokk. Hell over flytende honning og pass på at honningen renner godt inn i alle mellomrommene mellom cashewnøttene.

Oppbevares i romtemperatur med lokk på og har lang holdbarhet.

Tips

♥ Akasiehonning er gresk, flytende honning og er et must når du lager "Cashewnøtter i honning". Akasiehonning fås nå kjøpt i de fleste matbutikker. 350 g tilsvarer 1 liten plastflaske.

♥ Jeg bruker usaltede cashewnøtter. Det passer best til honningen, og siden ostene også kan være salte, vil dette som regel bli mest vellykket.

♥ Cashewnøtter i honning smaker godt til alle slags oster, men som sagt best til litt kraftige blåskimmelsoster, synes jeg. Til osten Kraftkar er disse nøttene helt perfekte. Til blåskimmelsost som er kraftig på smak, er det deilig med de milde, søte nøttene ved siden av. Det passer også bra å bruke nokså nøytrale kjeks eller

loff/baguetter som tilbehør.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cashewnotter-i-honning