Glaserte aprikoser og pistasjnøtter



Ingredienser

♥ 2 dl vann
♥ 1 dl sukker
♥ 200 g tørkede aprikoser
♥ 75 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Ha vann, sukker og tørkede aprikoser i en kjele. Kok opp og la aprikosene småkoke i sukkerlaken til de er helt bløte, men fortsatt holder på fasongen, ca. 15 minutter. Ha pistasjnøttene i kjelen sammen med aprikosene de siste par minuttene, så også de blir glaserte av sukkerlaken.

Ha aprikosene og pistasjenøttene i en skål og avkjøl før servering.

Tips

♥ Bruk tørkede aprikoser som er myke og fine i fargen og av god kvalitet.

♥ Gni mest mulig av skallet av pistasjnøttene før du har dem i sukkerlaken. Det vil gå av enda mer når de har ligget i den varme laken i noen minutter, slik at den fine grønnfargen kommer frem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/glaserte-aprikoser-og-pistasjnotter