Nøttesirup til ost



Ingredienser

♥ 250 g hasselnøtter (eller andre nøtter)
♥ 250 g lønnesirup
♥ 300 g lys sirup

Fremgangsmåte

Hakk hasselnøtter grovt. Jeg har testet både med bare hasselnøtter og en blanding av forskjellige nøtter (valnøtter, cashewnøtter, hasselnøtter, skåldede mandler, pistasjnøtter). Begge deler er kjempegodt!

Ha lønnesirup og lys sirup i en kjele. Tilsett nøttene og gi blandingen et oppkok.

Kjøl ned blandingen igjen og ha på glasskrukke med lokk.

Tips

♥ Nøttesirup smaker godt til alle typer oster. Den har lang holdbarhet om den oppbevares på glasskrukke i kjøleskapet.

♥ Ta krukken ut av kjøleskapet en god stund før servering, så sirupen får romtemperatur og passe tynn konsistens.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nottesirup-til-ost