

SALTEDE MANDLER

200 g mandler
125 g groft salt
5 dl vand

Hæld salt i en gryde. Hæld kogende vand over og rør/kog indtil saltet er opløst. Tag gryden af varmen og læg mandlerne deri og lad dem ligge i 20 minutter. Spred mandlerne ud på en bageplade med bagepapir. "Bag" i ca. 15 i ovnen ved 175°. Rør rundt jævnligt.

