



Hapjes

Gekarameliseerde noten met curry

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram gemengde noten
3 eetlepels suiker
1 eetlepel currypoeder
1/2 theelepel zout
1/4 theelepel cayennepeper
2 eetlepels boter
1 eetlepel honing
1 eetlepel water

Bereidingswijze

Verwarm een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de gemengde noten toe. Rooster de noten gedurende 2 minuten. Haal de noten uit de pan en zet opzij.

Voeg in dezelfde pan suiker, currypoeder, zout en cayennepeper toe. Roer alles goed door elkaar en laat het suikermengsel smelten en bubbelen.

Voeg daarna boter, honing en water toe aan de pan. Blijf roeren totdat alles goed gemengd is en de saus begint te koken.

Voeg de geroosterde noten terug toe aan de pan en roer ze door de saus. Zorg ervoor dat alle noten gelijkmatig bedekt zijn.

Laat de noten in de pan al roerend koken gedurende 5 minuten, of totdat de saus dikker wordt en de noten goed gekarameliseerd zijn.

Haal de pan van het vuur en spreid de gekarameliseerde noten uit op een bakplaat of een vel bakpapier, en zorg ervoor dat de noten niet aan elkaar plakken. Laat de noten volledig afkoelen voordat je ze serveert, dan worden ze lekker knapperig. Dien op in een kommetje.

