

"Geven is leuker dan krijgen"

Gecoate geroosterde noten



Ingrediënten

**300 gram ongezouten gemengde noten zoals
pecan, walnoten, macadamia, cashew
60 gram (room)boter
60 gram lichtbruine basterdsuiker
1 theelepel gehakte (verse) rozemarijn
zout naar smaak**

**Nodig: 1 houten lepel, 1 bakplaat, 1 vel
bakpapier, 1 koekepan met dikke bodem**

Bereiding

**Zet de bakplaat met bakpapier klaar.
Doe de boter, suiker en rozemarijn in een pan met dikke bodem en verhit op middelmatig vuur, voeg dan de nootjes toe en roer goed door voor 3 tot 5 minuten tot het boter/notenmengsel goudbruin is.
Stort de nootjes op de bakplaat en bestrooi met zout naar smaak en laat ca. 15 minuten afkoelen onder af en toe husselen om het zout te verdelen. Heerlijk bij oudere kazen, maar ook bij ijs.
Doe ze in een mooi zakje of leeg jampotje label eraan en je hebt een top kado!**

**Leuk om te geven, leuk om te krijgen!
(of om lekker zelf op eten natuurlijk)**

Fijne Feestdagen!

Liefs Team Il Bocconcino