



Gekaramelliseerde aperitiefnoten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

50 gram boter
4 eetlepels ahornsiroop
1/2 theelepel cayennepeper
1 theelepel grof zeezout
400 gram pecannoten
1 eetlepel verse rozemarijn (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter met de ahornsiroop, de cayennepeper en het zeezout.
- 2.** Doe de noten in een bakvorm en giet de boter hierover. Meng goed. Zet 10 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Bestrooi met de rozemarijn, meng goed en zet nog 2 minuten terug in de oven.