

# MANDLER MED RØGET PAPRIKA

Skønne og knasende mandler, der har en lækker og saltet smag samt et strejf af røget paprika. De er utroligt nemme at lave, og er perfekte som en lille snack på tapasbordet eller som en del af en salat.

•

Til

- 2 dl vand (kogende)
- 2 spsk salt
- 2 spsk røget paprika
- 200 g mandler
- $\frac{1}{2}$  tsk salt (fint)

## FEDTFATTIG

Kom kogende vand, salt og paprika i en skål, og rør godt rundt. Kom mandler i, og lad det stå og trække i 30 minutter.

Hæld vandet fra mandlerne, og kom dem ud på et stykke bagepapir på en bageplade. Drys lidt fint salt ud over mandlerne, og bag dem ved 150 grader i 20-25 minutter.

Lad mandlerne køle helt af, og spis dem så som en snack, eller kom dem i en lækker salat.

