

# SALTEDE MANDLER

Saltede mandler er en lækker og sund snack som er nem og lavede og smager rigtig godt.

•

## Ingredienser

- 400 g mandler
- 4 dl vand (kogende)
- 1 dl havsalt i flager eller groft salt

Opløs saltet i det kogende vand. Kom mandlerne i saltvandet og lad det stå en halv times tid. Hæld vandet fra og læg mandlerne på en bageplade med bagepapir. Bag dem i ovnen ved 200 grader til mandlerne begynder at blive lysere (ca. 7 minutter).

