

Honungsrostade nötter - god tapas i sin enklaste form.

Visste du att ordet tapas från början kommer av verbet tapar, som betyder täcka över. Man täckte alltså över sina vinglas med små fat, för att undvika att få flugor och andra små insekter i sitt vin. På faten passade det då perfekt att lägga skivor av skinka, bitar av ost och bröd. I ett vingslag var tapasen född. På ett ungefär i alla fall.

När man i nutid säger att man ska äta tapas, är det ofta sättet att äta på, med flera små rätter som dukas fram, än specifika rätter man syftar på. Här hittar du mitt recept på honungsrostade nötter med flingsalt - en härlig kombo av sött och salt. Mina honungsrostade nötter är dessutom superlätta att göra!



20 MIN

Tillugg

Tapas

Smårätter

Ingredienser:

200 g valfria nötter
2 msk honung
Flingsalt

Gör så här:

1. Blanda nötter med honung i en bunke (det gör inget om honungen inte blir jämnt fördelad, den smälter i ugnen sen).
2. Sprid ut nöterna på en bakplåtspappersklädd plåt och rosta i 175° i cirka 10 minuter. Rör om en eller två gånger så honungen fördelas över alla nötter.

3. Ta ut de honungsrostade nöterna ur ugnen och strö flingsalt över de när de fortfarande är varma. Låt svalna helt och förvara sedan i en tät burk.

Vin till honungsrostade nötter:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Faustino VII, 750ml

Systembolagsnummer: 22662

87,00 kr

Till tapas passar såklart en äkta spanskt Rioja allra bäst. Faustino VII har en medelstor och fruktig doft. Smaken har inslag av blåbär och plommon. Ett bra vinval till dina honungsrostade nötter!

Fler tapasrecept:

Crostini med röra på chorizo, crème fraiche och schalottenlök ->

Marinerad manchego ->

Escolanets - dadlar inlindade i bacon ->