

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 insekter i sitt vin. På faten passade det då perfekt att lägga skivor av skinka, bitar av ost och bröd. Och där var tapasen född, på ett ungefär i alla fall.

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

Tilltugg

Tapas och pinchos

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 nötterna 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 nötterna 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:



Spara i lista

Faustino VII, 750ml

Systembolagsnummer: 22662

89,00 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 goda tapasrecept:



Escolanets - Spanska dadlar lindade i bacon.

Linnéa bjuder på Escolanets, som är dadlar med mandel inlindade i bacon och som sedan ugnsbakas. Så lätt och så gott!

[Läs mer](#)



Crostini med röra på chorizo, crème fraiche och schalottenlök.

Linnéa har tagit fram ett galet gott recept till tapasbordet. Hon bjuder på crostini med en kräm på chorizo, crème fraiche, schalottenlök och annat gott.

[Läs mer](#)



Marinerad manchego till tapasbordet.

Linnéa har tagit fram ett recept på tapas med härlig manchego som marineras i vitlök och rosmarin.

[Läs mer](#)



Spanska pinchos - frasiga kroketter med serranoskinka.

Linnéa har gjort spanska pinchos i form av frasiga kroketter med manchego och serranoskinka. Se recept och tips på Rioja som passar perfekt till här.

[Läs mer](#)



Spanska pinchos - spett med vitlöksfrästa champinjoner

Linnéa bjuder på spanska pinchos och har gjort superenkla spett med smör- och vitlöksfrästa champinjoner, bröd och skinka.

[Läs mer](#)

Utskrift