

Rostade kastanjer med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

1 kg kastanjer
2-3 kvistar rosmarin, färsk
2-3 tsk salt, gärna grovt
1 dl smör, smält
1 nypa muskotnöt, mald svartpeppar

Gör så här:

Värm ugnen till 200 grader. Lägg ett stort ark med aluminiumfolie på en bakplåt. Placera kastanjerna med den platta sidan nedåt på en skärbräda. Skär ett kryss i toppen av varje kastanj. Blötlägg dem i en skål med varmt vatten i ca 1 min. Ta upp och klappa dom torra med en kökshandduk. Lägg över dem i en stor skål.

Smält smöret och lägg i rosmarin, salt och muskot. Häll smöret över kastanjerna. Peppra och blanda ordentligt. Placera kastanjerna i ett lager på folien. Vik upp kanterna till ett litet paket men lämna en öppning överst. Rosta i mitten av ugnen tills krysset i skalet börjar krulla sig och kastanjerna känns genomstakta, ca 30-45 min. För över kastanjerna och det goda kryddsmöret på ett fat och salta eventuellt lite mer. Ät dem varma eller ljunna.



Rostade kastanjer med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

1 kg kastanjer
2-3 kvistar rosmarin, färsk
2-3 tsk salt, gärna grovt
1 dl smör, smält
1 nypa muskotnöt, mald svartpeppar

Gör så här:

Värm ugnen till 200 grader. Lägg ett stort ark med aluminiumfolie på en bakplåt. Placera kastanjerna med den platta sidan nedåt på en skärbräda. Skär ett kryss i toppen av varje kastanj. Blötlägg dem i en skål med varmt vatten i ca 1 min. Ta upp och klappa dom torra med en kökshandduk. Lägg över dem i en stor skål.

Smält smöret och lägg i rosmarin, salt och muskot. Häll smöret över kastanjerna. Peppra och blanda ordentligt. Placera kastanjerna i ett lager på folien. Vik upp kanterna till ett litet paket men lämna en öppning överst. Rosta i mitten av ugnen tills krysset i skalet börjar krulla sig och kastanjerna känns genomstakta, ca 30-45 min. För över kastanjerna och det goda kryddsmöret på ett fat och salta eventuellt lite mer. Ät dem varma eller ljunna.



Rostade kastanjer med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

1 kg kastanjer
2-3 kvistar rosmarin, färsk
2-3 tsk salt, gärna grovt
1 dl smör, smält
1 nypa muskotnöt, mald svartpeppar

Gör så här:

Värm ugnen till 200 grader. Lägg ett stort ark med aluminiumfolie på en bakplåt. Placera kastanjerna med den platta sidan nedåt på en skärbräda. Skär ett kryss i toppen av varje kastanj. Blötlägg dem i en skål med varmt vatten i ca 1 min. Ta upp och klappa dom torra med en kökshandduk. Lägg över dem i en stor skål.

Smält smöret och lägg i rosmarin, salt och muskot. Häll smöret över kastanjerna. Peppra och blanda ordentligt. Placera kastanjerna i ett lager på folien. Vik upp kanterna till ett litet paket men lämna en öppning överst. Rosta i mitten av ugnen tills krysset i skalet börjar krulla sig och kastanjerna känns genomstakta, ca 30-45 min. För över kastanjerna och det goda kryddsmöret på ett fat och salta eventuellt lite mer. Ät dem varma eller ljunna.



Rostade kastanjer med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

1 kg kastanjer
2-3 kvistar rosmarin, färsk
2-3 tsk salt, gärna grovt
1 dl smör, smält
1 nypa muskotnöt, mald svartpeppar

Gör så här:

Värm ugnen till 200 grader. Lägg ett stort ark med aluminiumfolie på en bakplåt. Placera kastanjerna med den platta sidan nedåt på en skärbräda. Skär ett kryss i toppen av varje kastanj. Blötlägg dem i en skål med varmt vatten i ca 1 min. Ta upp och klappa dom torra med en kökshandduk. Lägg över dem i en stor skål.

Smält smöret och lägg i rosmarin, salt och muskot. Häll smöret över kastanjerna. Peppra och blanda ordentligt. Placera kastanjerna i ett lager på folien. Vik upp kanterna till ett litet paket men lämna en öppning överst. Rosta i mitten av ugnen tills krysset i skalet börjar krulla sig och kastanjerna känns genomstakta, ca 30-45 min. För över kastanjerna och det goda kryddsmöret på ett fat och salta eventuellt lite mer. Ät dem varma eller ljunna.

