

Rostade kastanjer

4 port.

Ingredienser:

500g kastanjer
grovsalt
smör
citron, pressad
salt

Gör så här:

Sätt ugnen på ca. 225 grader. Bred ett tjockt lager grovt salt i en långpanna eller en ugnssäker form. Saltet gör att kastanjerna står stadigt vid rostningen och håller sig varma lite längre tid vid serveringen. Saltet behöver inte kastas efter en gång, spara det och använd flera gånger. Har man inte grovt salt, kan man knuckla ihop ugnsfolie.

Gör ett kryss i toppen på varje kastanj. Gör man inte det, exploderar kastanjerna. Ställ kastanjerna stående i saltet med krysset uppåt.

Rosta dem mitt i ugnen cirka 25 minuter. När kastanjeköttet är mjukt och skalet krullar sig lossnar lätt är de klara. Servera dem varma med smör, gärna smaksatt med lite citron, och salt.



Rostade kastanjer

4 port.

Ingredienser:

500g kastanjer
grovsalt
smör
citron, pressad
salt

Gör så här:

Sätt ugnen på ca. 225 grader. Bred ett tjockt lager grovt salt i en långpanna eller en ugnssäker form. Saltet gör att kastanjerna står stadigt vid rostningen och håller sig varma lite längre tid vid serveringen. Saltet behöver inte kastas efter en gång, spara det och använd flera gånger. Har man inte grovt salt, kan man knuckla ihop ugnsfolie.

Gör ett kryss i toppen på varje kastanj. Gör man inte det, exploderar kastanjerna. Ställ kastanjerna stående i saltet med krysset uppåt.

Rosta dem mitt i ugnen cirka 25 minuter. När kastanjeköttet är mjukt och skalet krullar sig lossnar lätt är de klara. Servera dem varma med smör, gärna smaksatt med lite citron, och salt.



Rostade kastanjer

4 port.

Ingredienser:

500g kastanjer
grovsalt
smör
citron, pressad
salt

Gör så här:

Sätt ugnen på ca. 225 grader. Bred ett tjockt lager grovt salt i en långpanna eller en ugnssäker form. Saltet gör att kastanjerna står stadigt vid rostningen och håller sig varma lite längre tid vid serveringen. Saltet behöver inte kastas efter en gång, spara det och använd flera gånger. Har man inte grovt salt, kan man knuckla ihop ugnsfolie.

Gör ett kryss i toppen på varje kastanj. Gör man inte det, exploderar kastanjerna. Ställ kastanjerna stående i saltet med krysset uppåt.

Rosta dem mitt i ugnen cirka 25 minuter. När kastanjeköttet är mjukt och skalet krullar sig lossnar lätt är de klara. Servera dem varma med smör, gärna smaksatt med lite citron, och salt.



Rostade kastanjer

4 port.

Ingredienser:

500g kastanjer
grovsalt
smör
citron, pressad
salt

Gör så här:

Sätt ugnen på ca. 225 grader. Bred ett tjockt lager grovt salt i en långpanna eller en ugnssäker form. Saltet gör att kastanjerna står stadigt vid rostningen och håller sig varma lite längre tid vid serveringen. Saltet behöver inte kastas efter en gång, spara det och använd flera gånger. Har man inte grovt salt, kan man knuckla ihop ugnsfolie.

Gör ett kryss i toppen på varje kastanj. Gör man inte det, exploderar kastanjerna. Ställ kastanjerna stående i saltet med krysset uppåt.

Rosta dem mitt i ugnen cirka 25 minuter. När kastanjeköttet är mjukt och skalet krullar sig lossnar lätt är de klara. Servera dem varma med smör, gärna smaksatt med lite citron, och salt.

