

Rostade kastanjer!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Rostade kastanjer

4 port.

Ingredienser:

500 g kastanjer färsk
med skal
grovsalt

Tillbehör

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
knyckla 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.