



Rostade kastanjer med rosmarin!



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



Rostade kastanjer med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

1 kg kastanjer, färska
med skal
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 220°. Lägg ett stort ark med aluminiumfolie på en bakplåt. Placera kastanjerna med den platta sidan nedåt på en skärbräda. Skär ett kryss i toppen på varje kastanj. Blötlägg dem i en skål med varmt vatten i ca 1 minut. Ta upp och klappa dem torra med en kökshandduk. Lägg över dem i en stor skål.

Rostade kastanjer ska helst ätas varma. Skalet blir hårt och svårt att skala när de väl kallnat. Genom att blötlägga kastanjerna en liten stund innan tillagning som vi gjort i detta receptet blir skalet inte lika hårt när de kallnar. Perfekt om man inte vill äta dem direkt eller riskera att bränna sig.

Kastanjer är de nötlika frukterna från det äkta kastanjeträdet, som växer i bl a Sydeuropa. De kastanjer som växer i Sverige kallas hästkastanjer och har inte ätliga frukter.

Smält smöret och lägg i rosmarin, salt och muskot. Häll smöret över kastanjerna. Peppra och blanda allt 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 genomstekta, ca 30-45 min. För över kastanjerna och det goda kryddsmöret på ett fat och salta eventuellt lite mer. Ät dem varma eller ljumna.