Pers saltmandler

200 g mandler
3½ spsk groft salt
2 dl vand
2 spsk olivenolie

Ovn varme 175-180 gr.

***Fif**:*
Tjek mandlerne om de er færdige ved at knække dem - de må gerne være lidt lysebrune indeni.
Prøv dig lidt frem - så finder du "dine mandler" ift ovnen.

Vand og groft salt kommes i en gryde og koges op. Put mandler og olie i og giv et opkog. *Det må ikke koge for meget, så det blir til "smuttede mandler" :o)*
Tag gryden af varmepladen og lad mandlerne trække i væsken i 20-30 minutter
Varm ovnen op til 175 180 gr.

Hæld mandlerne gennem en sigte og spred dem derefter ud på bagepapir på en bradepande.
Varm/tør mandlerne midt i ovnen i 20-25minutter (tjek dem ved at bide dem over)

Når de er færdige skal mandlerne afkøle i et par timer - så bliver de sprøde og super lækre!! *ja, det er svært at lade dem være - men de BLIR altså sprøde af at stå!*