

Geroosterde amandelen

Ingrediënten

- een kwart theelepel cayennepeper
- 2 eetlepels zout
- 25 gram boter
- 4 eetlepels olijfolie
- 200 gram amandelen

Werkwijze

1. Meng zout en peper in een kom.
2. Verwarm de boter met de olie in een pan. Voeg de amandelen toe en laat ze in 5 minuten bruin worden.
3. Voeg de amandelen toe aan de kruiden en roer voorzichtig door.
4. Laat ze goed afkoelen en doe ze daarna over in een goed af te sluiten bak.