Magic Nuts 2.0 – rundtosse BBQ nødder fra grillen

Magic Nuts her fortæller jeg dig den lille hemmelighed af de magiske nødder.

De oprindelige ingredienser var Magic Dust, smør, honning, usaltede jordnødder og sukker. Men det er jo lige nemt nok derfor blev der nørdet lidt med denne grundopskrift som stammer fra Marco som han har hans blog Gluthelden. I øvrig finder du der også en del andre opskrifter, de fleste omhandler Dutch Oven.

Til Magic Nuts har du brug for følgende Ingredienser:

- 50g Honning
- 150g Rørsukker
- 150g Magic Dust (opskriften finder du her)
- 10g Muscovado sukker (Brun Farin)

- 1 kg Cashewnødder (eller alm peanuts)
- lidt Bacon Fedt

Fremgangsmåde:

Først blander du din Rub, Magic Dust, Rørsukker og Muscovado sukker i en lille skål. Muscovado sukker er meget fast og fugtig, så sørg for, at dette blandes godt sammen med alle andre ingredienser til der ikke er flere klumper tilbage. Jeg gnider altid Muscovado sukker mellem mine fingre hen over min Rub blandingen som blandes derefter godt sammen.

Når blandingen er klar, stiller du den til side til vi skal bruge den.

Nu opvarmes bacon fedtet og honning i en pande, indtil alt er smeltet. Når små bobler dannes i panden, er det tid til at tilsætte nødderne.

Nødderne skal derefter omrøres i panen, indtil alt er belagt med den fedt-honingsblanding. Den bedste er at tage panden i øjeblikket fra varmen, så honningen ikke brænder på.

Når alle nødder er helt dækket med din bacon honning blanding, skal de i rotisseri kurv ved 160 grader i 20-30 min. Men her gælder det at holde øje med nødderne indimellem så de ikke blive for mørkt. For så bliver de bitter i smagen. Husk Drypbakke.

Når du mener, at dine nødder?? er tilstrækkelig ristet, skal de hældes over i en stor skål og du tilsætter derefter din tidligere tilberede Rub blanding. Blande nødderne og krydderblandingen meget godt. Lad det hele nu køle helt ned og rør dem alle par minutter, så nødderne ikke klister sammen.

Når Nødderne er helt afkølet, kan du gemme dem i et flot glas eller spise dem direkte. Magic Nuts er den lille og specielle snack til enhver fest eller bare til aftenshygge.

Men du kan selvfølgelig også bruge andre krydderiblandinger her sættet kun din egen smag grænsen.

Jeg ønsker dig en god appetit.