

# Månadens recept

## DECEMBER

- från Destination Mallorca

Bjud på snacks till champagnen på nyårsafton

### Timjansdoftande rostade nötter

Receptet räcker till en medelstor skål

100 gram osaltade cashewnötter  
100 gram osaltade hasselnötter  
100 gram osaltade valnötter  
100 gram osaltade pistagenötter  
100 gram osaltade jordnötter  
2 msk färsk timjan  
1 tsk cayennepeppar  
1 dl flytande honung  
1 msk osaltat smör  
havssalt

Gör så här:

1. Värm ugnen till 180 grader. Blanda nöterna på en långpanna och rosta i 15 minuter.
2. Smält smöret och blanda i övriga råvaror.
3. Vänd ner nöterna i blandningen. Serveras ljummet.



### Parmesan och pinjeflarn

4 personer

100 gram riven parmesanost  
1 dl pinjenötter

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 grader. Riv osten (eller använd färdigriven) och fördela på en plåt med bakplåtspapper.
2. Stö över pinjenötterna och tryck till dem något så de sjunker ner.
3. Gratinera i ca 5 minuter till osten fått gyllene färg. Bryt sedan i bitar som flarn.

Går att förbereda flera timmar innan men ska helst ätas samma dag.