

Oppskrift

Peanøttpålegg



Ingredienser

5 dl peanøtter (ca 360g) rå, skrelt
1/2 ts salt
1/2 ts kanel
2-4 ss olje (bruk gjerne peanøttolje hvis du har det, ellers kan du bruke raps-,
solsikke- eller soyaolje)
1 ss honning



Fremgangsmåte

1. Varm peanøttene i en tørr stekepanne på middels-lav varme i ca 10 minutter. Rør om ofte, så de ikke blir svidd.
2. Ha de varme peanøttene i en foodprosessor sammen med salt, honning og kanel. Ha i 1 ss av oljen, vent med resten til senere. Miks det sammen til det ser ut litt som finkornet sand, ca 5-10 minutter. Du må stoppe og skrape ned kantene og kanskje bunnen, flere ganger underveis.
3. Miks videre og ha i 1 og 1 ss med olje i gangen til du ser at det blir en jevn masse. Jo mer olje du bruker jo tynnere/glatere blir pålegget. Ikke vær redd for at det virker som en suppe, det stivner ganske mye når det avkjøles. Miks inn noen hele peanøtter helt til slutt hvis du vil ha et grovere pålegg med biter av peanøtter.
4. Hell pålegget over i en beholder og avkjøl i vannbad. Når pålegget er helt avkjølt, setter du på lokk og setter det i kjøleskapet.

Peanøttpålegget holder seg i tett beholder i kjøleskapet i mange uker.

