

Marinerede valnødder til ost. (4 pers)

200 gr. valnøddekerner koges op og koger 1½ minut.

Hældes i en sigte og drypper af.

½ glas honning og 3 dl kraftig rødvin, ½ pakke brun farin, 1 stang vanille koges op og koges i 5 min.

Nødderne tilsættes og det koger for svag varme i yderligere 30 min. tilsæt 3 dl. porsesnaps og lad trække til næste dag.

Smager godt med italiensk pecorino eller spansk machego ost.

