

Rostade korallinsner

RECEPT • 1 PLÅT

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Strö ut linserna på ett bläck och blanda i rapsolja och salt.
3. Rosta i ugnen i 10 minuters intervaller till du känner att linserna är knapriga, ta ut och rör om emellanåt.
4. Ta ut och lägg på hushållspapper och låt svalna.
5. Servera som topping på exempelvis sallad eller som snacks.

Förvaras torrt i rumstemperatur

INGREDIENSER

- 5 dl kokta korallinsner eller gotlandslins
- 2 msk rapsolja
- Salt efter smak