

Kastanje- smör

Ca 4dl 40 minuter

Ingredienser

350g kastanjer
1-2msk olivolja

0,5dl olivolja
Salt

Gör såhär

Sätt ugnen på 225 grader.

Skär ett kryss högst upp på alla kastanjer och rör runt dem i olja. Fördela därefter kastanjerna med krysset uppåt i en ugnform. Rosta dem i ugnen tills dess att skalet börjar spricka. Det tar ungefär 20 minuter.

Skala kastanjerna helt och hållet när de är klara och lägg i en bunke. Mixa kastanjerna med en stavmixer till önskad storlek. Vill du ha ett väldigt slätt smör rekommenderas matberedare. Tillsätt 0,5dl olivolja och rör samman smöret. Smaka av med salt.

Smöret kan förvaras i rumstemperatur i ett par dagar eller i kylskåp under en längre tid, men då kommer det stelna.

