



Ristede græskarkerner

Ingredienser

2 fed hvidløg
½ knivspids salt
200 g græskarkerner
2 spsk. brøndkarse
½ tsk. oregano
1 tsk. olivenolie til stegning

Fremgangsmåde

Hæld olien på en varm pande sammen med urtesalt, hvidløg, og krydderurterne. Lad det stege i 1 minuts tid. Hæld derefter 100 g græskarkerner på panden og lad dem stege med i ca. 3 minutter under omrøring. Lige før servering hælder du de sidste 100 g græskarkerner på panden, rører det hele godt sammen og serverer kernerne i en lille skål.