



## **Chili crisp**

**Μερίδες:** 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά

### **Υλικά:**

250 ml σπορέλαιο  
2 κ.σ. καυτερό μπούκοβο  
2 κ.σ. κολοκυθόσπορος  
1 κ.σ. ηλιόσπορος  
1 κ.σ. αμύγδαλα, χοντροκομμένα  
1 κ.σ. σκόνη ή αποξηραμένο κρεμμύδι

### **Εκτέλεση:**

- 1) Ρίχνουμε το σπορέλαιο σε ένα τηγάνι και το αφήνουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να ζεσταθεί.
- 2) Προσθέτουμε τα μπαχαρικά και τους ξηρούς καρπούς και αποσύρουμε απο τη φωτιά.
- 4) Μεταφέρουμε σε αποστειρωμένο βάζο και φυλάσσουμε στο ψυγείο.

### **TIP:**

- 1) Απέφυγε τη χρήση ελαιολάδου καθώς έχει χαμηλό σημείο καπνού και προτίμησε σπορέλαια όπως το ηλιέλαιο ή καλαμποκέλαιο.