

## Valnødder i portvin

- To almindelige patentglas
- 500 g tørrede valnødder
- 1 flaske sød portvin, 1 stang vanille
- 1 kg sukker, 1,5 l vand

Vanillestangen flækkes og skæres ud i tre lige store stykker. Bland alle ingredienserne i en stor gryde, lad blandingen koge op og dernæst småsimre under låg i et par timer. Tag låget af, si valnødderne fra, og fordel dem i patentglassene.

Kog lagen ind til sirup under omrøring, til der er ca. ½ liter tilbage, og hæld den over i glassene. Lagen med valnødderne bliver kun bedre af at stå, og den er sagen til ostebordet eller til en portion vanilleis.