

Chèvre- och ädelostfyllda dadlar



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Chèvre- och ädelostfyllda dadlar



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Chèvre- och ädelostfyllda dadlar



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Chèvre- och ädelostfyllda dadlar



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Chèvre- och ädelostfyllda dadlar

20 stycken.

Ingredienser:

Chèvrefyllda dadlar

10 st dadlar, färska
100 g chèvreost
0,5 msk honung,
flytande
1 st lime, saften
timjan, färsk

Ädelostfyllda dadlar

10 st dadlar
100 g ädelost
10 st valnötter

Gör så här:

Chevréfyllda dadlar

Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan. Mosa chèvren och blanda med honung och limesaft. Smaka av, blandningen sak vara ganska stark för att matcha dadlarna som är väldigt söta. Lägg blandningen i skåran på dadeln. Dekorera med färsk timjan och servera.

Ädelostfyllda dadlar

Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan. Skär till en bit ädelost och lägg i skåran på dadeln och toppa med en valnöt.

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Frukt & Grönt AB

Chèvre- och ädelostfyllda dadlar

20 stycken.

Ingredienser:

Chèvrefyllda dadlar

10 st dadlar, färska
100 g chèvreost
0,5 msk honung,
flytande
1 st lime, saften
timjan, färsk

Ädelostfyllda dadlar

10 st dadlar
100 g ädelost
10 st valnötter

Gör så här:

Chevréfyllda dadlar

Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan. Mosa chèvren och blanda med honung och limesaft. Smaka av, blandningen sak vara ganska stark för att matcha dadlarna som är väldigt söta. Lägg blandningen i skåran på dadeln. Dekorera med färsk timjan och servera.

Ädelostfyllda dadlar

Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan. Skär till en bit ädelost och lägg i skåran på dadeln och toppa med en valnöt

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Frukt & Grönt AB

Chèvre- och ädelostfyllda dadlar

20 stycken.

Ingredienser:

Chèvrefyllda dadlar

10 st dadlar, färska
100 g chèvreost
0,5 msk honung,
flytande
1 st lime, saften
timjan, färsk

Ädelostfyllda dadlar

10 st dadlar
100 g ädelost
10 st valnötter

Gör så här:

Chevréfyllda dadlar

Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan. Mosa chèvren och blanda med honung och limesaft. Smaka av, blandningen sak vara ganska stark för att matcha dadlarna som är väldigt söta. Lägg blandningen i skåran på dadeln. Dekorera med färsk timjan och servera.

Ädelostfyllda dadlar

Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan. Skär till en bit ädelost och lägg i skåran på dadeln och toppa med en valnöt

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Frukt & Grönt AB

Chèvre- och ädelostfyllda dadlar

20 stycken.

Ingredienser:

Chèvrefyllda dadlar

10 st dadlar, färska
100 g chèvreost
0,5 msk honung,
flytande
1 st lime, saften
timjan, färsk

Ädelostfyllda dadlar

10 st dadlar
100 g ädelost
10 st valnötter

Gör så här:

Chevréfyllda dadlar

Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan. Mosa chèvren och blanda med honung och limesaft. Smaka av, blandningen sak vara ganska stark för att matcha dadlarna som är väldigt söta. Lägg blandningen i skåran på dadeln. Dekorera med färsk timjan och servera.

Ädelostfyllda dadlar

Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan. Skär till en bit ädelost och lägg i skåran på dadeln och toppa med en valnöt

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Frukt & Grönt AB