

Glöggmums med dadlar, sharon och fikon!



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



Glöggmums med dadlar, sharon och fikon!



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



Glöggmums med dadlar, sharon och fikon!



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



Glöggmums med dadlar, sharon och fikon!



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



Smarriga tips på Glöggmums med dadlar, sharon och fikon

Dadlar:

Halvera och kärna ur dadlarna.

-Med ost: Fyll dem med chevre- eller ädelost. Toppa med timjan eller valnötter.

-Med parma: sätt en kvist rosmarin på dadeln och linda en halv skiva parma runt varje dadel. Ät som de är eller rosta några minuter i ugn om du vill tillaga dem. Bacon runt är också gott när de tillagas.

Sharon:

-Blanda lite ädelost med creme fraiche och lägg en klick på en pepparkaka. Sätt en halv skiva sharonfrukt på varje. Eller servera skivor med sharon med ost bara - jättegott!

Fikon:

-Lägg en skiva ädelost och en klyfta fikon på en pepparkaka.

-Lägg en skiva chevre på en fikonklyfta och linda parmaskinka runt.

- Skär ett kryss i fikonen. Fyll dem med en klick god ost t.ex. gorgonzola. Linda parma skinka runt så att de håller ihop. Gratinera några minuter i ugn. Toppa med honung, balsamvinäger och pinjenötter - slurp!

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Fukt & Grönt AB

Smarriga tips på Glöggmums med dadlar, sharon och fikon

Dadlar:

Halvera och kärna ur dadlarna.

-Med ost: Fyll dem med chevre- eller ädelost. Toppa med timjan eller valnötter.

-Med parma: sätt en kvist rosmarin på dadeln och linda en halv skiva parma runt varje dadel. Ät som de är eller rosta några minuter i ugn om du vill tillaga dem. Bacon runt är också gott när de tillagas.

Sharon:

-Blanda lite ädelost med creme fraiche och lägg en klick på en pepparkaka. Sätt en halv skiva sharonfrukt på varje. Eller servera skivor med sharon med ost bara - jättegott!

Fikon:

-Lägg en skiva ädelost och en klyfta fikon på en pepparkaka.

-Lägg en skiva chevre på en fikonklyfta och linda parmaskinka runt.

- Skär ett kryss i fikonen. Fyll dem med en klick god ost t.ex. gorgonzola. Linda parma skinka runt så att de håller ihop. Gratinera några minuter i ugn. Toppa med honung, balsamvinäger och pinjenötter - slurp!

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Fukt & Grönt AB

Smarriga tips på Glöggmums med dadlar, sharon och fikon

Dadlar:

Halvera och kärna ur dadlarna.

-Med ost: Fyll dem med chevre- eller ädelost. Toppa med timjan eller valnötter.

-Med parma: sätt en kvist rosmarin på dadeln och linda en halv skiva parma runt varje dadel. Ät som de är eller rosta några minuter i ugn om du vill tillaga dem. Bacon runt är också gott när de tillagas.

Sharon:

-Blanda lite ädelost med creme fraiche och lägg en klick på en pepparkaka. Sätt en halv skiva sharonfrukt på varje. Eller servera skivor med sharon med ost bara - jättegott!

Fikon:

-Lägg en skiva ädelost och en klyfta fikon på en pepparkaka.

-Lägg en skiva chevre på en fikonklyfta och linda parmaskinka runt.

- Skär ett kryss i fikonen. Fyll dem med en klick god ost t.ex. gorgonzola. Linda parma skinka runt så att de håller ihop. Gratinera några minuter i ugn. Toppa med honung, balsamvinäger och pinjenötter - slurp!

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Fukt & Grönt AB

Smarriga tips på Glöggmums med dadlar, sharon och fikon

Dadlar:

Halvera och kärna ur dadlarna.

-Med ost: Fyll dem med chevre- eller ädelost. Toppa med timjan eller valnötter.

-Med parma: sätt en kvist rosmarin på dadeln och linda en halv skiva parma runt varje dadel. Ät som de är eller rosta några minuter i ugn om du vill tillaga dem. Bacon runt är också gott när de tillagas.

Sharon:

-Blanda lite ädelost med creme fraiche och lägg en klick på en pepparkaka. Sätt en halv skiva sharonfrukt på varje. Eller servera skivor med sharon med ost bara - jättegott!

Fikon:

-Lägg en skiva ädelost och en klyfta fikon på en pepparkaka.

-Lägg en skiva chevre på en fikonklyfta och linda parmaskinka runt.

- Skär ett kryss i fikonen. Fyll dem med en klick god ost t.ex. gorgonzola. Linda parma skinka runt så att de håller ihop. Gratinera några minuter i ugn. Toppa med honung, balsamvinäger och pinjenötter - slurp!

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Fukt & Grönt AB