

Salakfyllda dadlar

12 st.

Ingredienser:

12 st dadlar medjool
1 st salak

Gör så här:

Skär en skåra i varje dadel och avlägsna kärnan. Skala salaken och dela upp de 3 klyftorna.. Avlägsna de 3 stora kärnorna i varje klyfta underifrån. Skiva varje klyfta i 4 delar ovanifrån. Lägg en klyfta i varje dadel. Servera som tilltugg.



Salakfyllda dadlar

12 st.

Ingredienser:

12 st dadlar medjool
1 st salak

Gör så här:

Skär en skåra i varje dadel och avlägsna kärnan. Skala salaken och dela upp de 3 klyftorna.. Avlägsna de 3 stora kärnorna i varje klyfta underifrån. Skiva varje klyfta i 4 delar ovanifrån. Lägg en klyfta i varje dadel. Servera som tilltugg.



Salakfyllda dadlar

12 st.

Ingredienser:

12 st dadlar medjool
1 st salak

Gör så här:

Skär en skåra i varje dadel och avlägsna kärnan. Skala salaken och dela upp de 3 klyftorna.. Avlägsna de 3 stora kärnorna i varje klyfta underifrån. Skiva varje klyfta i 4 delar ovanifrån. Lägg en klyfta i varje dadel. Servera som tilltugg.



Salakfyllda dadlar

12 st.

Ingredienser:

12 st dadlar medjool
1 st salak

Gör så här:

Skär en skåra i varje dadel och avlägsna kärnan. Skala salaken och dela upp de 3 klyftorna.. Avlägsna de 3 stora kärnorna i varje klyfta underifrån. Skiva varje klyfta i 4 delar ovanifrån. Lägg en klyfta i varje dadel. Servera som tilltugg.

