Dadler og fiken med blåmuggost & pistasjnøtter i honning

Ingredienser



♥ myke, tørkede fiken
♥ myke dadler

Fyll:
♥ god blåmuggost

Pistasjnøtter i honning:
♥ pistasjnøtter
♥ flytende honning (akasiehonning)

Fremgangsmåte

Finn frem fiken og dadler. Skjær et kryss på toppen av fikenen og brett flikene fra hverandre. Dadlene snitter du opp på midten og fjerner stenene.

Del blåmuggost i passe store biter og legg en bit i hver fiken og daddel.

Som tilbehør er det ekstra godt med pistasjnøtter som du blander med flytende honning.

Tips

♥ Du kan bruke akkurat den osten du liker best. Jeg brukte denne gangen den norske blåmuggosten "Ingers blå".

♥ Det er viktig at du bruker fiken og dadler av beste kvalitet. De må være skikkelig ferske og myke for at smakene skal komme til sin rett!

♥ Pistasjnøttene blir grønne og fine om du legger dem i kokende vann i noen minutter og så gnir av det ytre skallet med et tørt hånkle. Bland dem med akasiehonning - og vips har du ypperlig tilbehør til oster!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dadler-og-fiken-med-blamuggost-pistasjnotter-i-honning