Dadler med chèvre og spekeskinke

Ingredienser



♥ 18 store, myke dadler (se tips)
♥ 190 g chèvre (uten skorpe, se tips)
♥ 18 skiver spekeskinke (se tips)
- -
♥ cocktailpinner

Fremgangsmåte

Snitt opp dadlene og fjern stenene.

Fyll hver daddel med en stor teskje chèvre.

Surr spekeskinke rundt hver fylte daddel.

Stikk en cocktailpinne i hver daddel for å feste skinken til dadlene, og sett dadlene på et serveringsfat.

Tips

♥ Bruk helst store, bløte dadler som selges i løsvekt (Medjool dadler).

♥ Jeg har her brukt chèvre naturell som er fersk, dvs. at den ikke har skorpe rundt. Jeg brukte en rull Chèvre Haukeli Naturell som er på 190 gram, men andre varianter kan selvfølgelig også brukes, men det bør altså være fersk chèvre uten skorpe.

♥ Brukt gjerne god, spansk serranoskinke, men annen type spekeskinke kan også brukes.

♥ Cocktailpinner fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene (bruk alternativt tannstikkere, men pass på at de ikke har mintsmak.. □□).

♥ Honningmelon er nydelig tilbehør.

♥ Se også **Dadler med chèvre, pekannøtter og chilihonning**, **Bacondadler med blåmuggost (Devils on horseback)**, **Dadler og fiken med blåmuggost & pistasjnøtter i honning** og **Bakt fiken med chèvre, honning og valnøtter**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dadler-med-chevre-og-spekeskinke