



## Dadler og fiken med blåmuggost & pistasjnøtter i honning

### Ingredienser

- ♥ myke, tørkede fiken
- ♥ myke dadler

### Fyll:

- ♥ god blåmuggost

### Pistasjnøtter i honning:

- ♥ pistasjnøtter
- ♥ flytende honning (akasihonning)



### Fremgangsmåte

Finn frem fiken og dadler. Skjær et kryss på toppen av fiken 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 håndkle. Bland dem med akasiehonning - og vips har du ypperlig tilbehør til oster!

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dadler-og-fiken-med-blamuggost-pistasjnotter-i-honning>