Dadler med chèvre, pekannøtter og chilihonning

Ingredienser



♥ 20 store, myke dadler (se tips)
♥ 190 g chèvre (uten skorpe, se tips)
♥ 20 pekannøtter
♥ 3 ss chilihonning (eller vanlig, flytende honning, se tips)

Fremgangsmåte

Snitt opp dadlene og fjern stenene. Sett dadlene på en bakepapirdekket stekeplate.

Fyll hver daddel med en stor bit chèvre.

Press en hel pekannøtt ned i osten på hver daddel.

Ringle over chilihonning eller vanlig flytende honning (se tips).

Sett dadlene midt i ovnen ved 180°C i ca. 15–20 minutter.

Serveres varme og nylagde!

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.

♥ Jeg har brukt hjemmelaget **Chilihonning (Hot Honey)**, som du finner oppskrift på her på Det søte liv. Du kan alternativt bruke vanlig, flytende honning, og eventuelt drysse noen chiliflak på hver daddel.

♥ Se også **Dadler med chèvre og spekeskinke**, **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://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dadler-med-chevre-pekannotter-og-chilihonning