

Oppskrift

Kardemommevafler med tre toppinger



1

Jordbærsalat

Del bærene i mindre biter og vend i en bolle med limeskall, limesaft og honning. Legg på 1 ss yoghurt og topp med jordbærsalat.

2

Karamelliserte pekannøtter

Smelt sukker i en panne. Tilsett smør og vend inn nøtter. La det bli gyllent. Hell på bakepapir og strø på salt. Avkjøl før du knekker opp. Anrett med tynne skiver av banan og eple.

3

Ristede frø

Rist frøene i en varm, tørr panne. Anrett med tynne båter av mango, banan, lønnesirup og mynteblader.

Produkter i denne oppskriften

Kardemommevaffel 70g 2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Kardemommevaffel 3 stk

Jordbærsalat

Jordbær 5 stk

Jordbærsalat

Karamelliserte pekannøtter

Mango, banan og ristede frø

Limeskall, finrevet	1 ts
Limesaft	1 ss
Honning	1 ts
Yoghurt naturell eller vanilje	1 ss

Karamelliserte pekannøtter

Pekannøtter	25 g
Sukker	2 ss
Meierismør	15 g
Flaksalt	0,25 ts
Eple, hakket	1 ss
Banan	0,25 stk
Honning	1 ss

Mango, banan og ristede frø

Mangobåter	3 stk
Banan	0,5 stk
Lønnesirup	1 ss
Gresskarkjerner	1 ss
Solsikkefrø	1 ss

Jordbærsalat

Karamelliserte pekannøtter

Mango, banan og ristede frø

Karamelliserte pekannøtter

Mango, banan og ristede frø

Mynteblader

5 stk