

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.

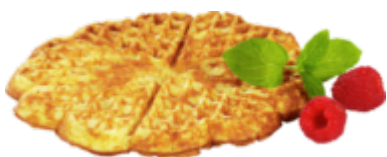
3

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

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

Jordbærsalat

Karamelliserte pekannøtter

Mango, banan og ristede frø

Gresskarkjerner	1 ss
Solsikkefrø	1 ss
Mynteblader	5 stk