Frugtpålæg

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers. / ca. 250 ml

TID: 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

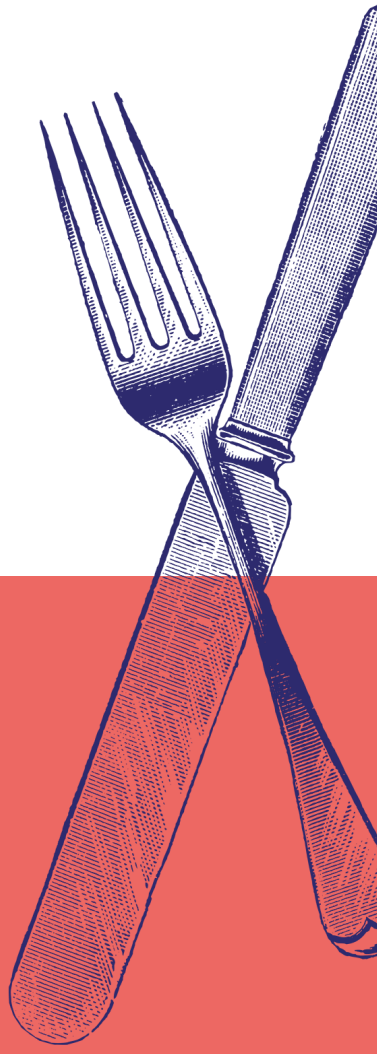
200 g tørrede frugt f.eks. figner, dadler eller abrikoser

50 g nødder f. eks. hasselnødder, mandler eller cashewnødder

Krydderi f.eks. vanilje, kanel, kakaopulver, stødt ingefær eller citronskal

SÅDAN GØR DU:

1. Fjern stilke/sten fra de tørrede frugter.
2. Kom de tørrede frugter i en foodprocessor sammen med nødder og krydderi.
3. Blend indtil det bliver en ensartet og findelt masse.
4. Rul massen til en tyk rulle og pak den ind i husholdningsfilm
5. Køl rullen af i køleskab indtil den skal serveres (gerne natten over).
6. Skær frugtpålæggen ud i tynde skriver inden servering.



TIPS OG TRICKS

- Du kan også rulle frugtpålægsmassen flad med en kagerulle mellem to stykker bagepapir og skære den ud i de ønskede størrelser. Opbevar frugtpålægspladerne i køleskab med madpapir imellem.