



HELLES DADDEL-NUTELLA MED HVIDE BØNNER

Denne opskrift er en videreudvikling af en ældgammel opskrift med kikærter. De hvide bønner giver en mere luftig konsistens, men du kan også sagtens erstatte bønnerne med kikærter.

Mængden af vand kan du variere alt efter hvilken konsistens, du ønsker din nutella skal have - og alt efter hvor længe dine dadler har ligget i skabet.

Jeg har lavet variationer af denne opskrift siden 2008. Og du kan sagtens lege med at bruge figer, rosiner og forskellige former for nødder i opskriften. Min eneste anbefaling er, at du beholder olien, der giver nutellaen et skinnende udtryk og en behagelig mundfølelse.

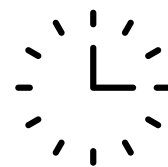
Fremgangsmåde:

- Pil stenene ud af dadlerne, og skær dadlerne i mindre stykker
- Hæld væsken fra bønner på dåse (de skal ikke skylles)
- Kom alle ingredienser og lidt af vandet i en foodprocessor og blend til en ensartet masse. Tilføj vand lidt ad gangen til du har den ønskede konsistens
- Hæld daddel-nutellaen i et rent glas, og opbevar den på køl.

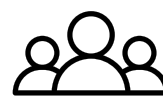
Uddelt som smagsprøver på Klimafolkemødet 2024 i FOAs bod

Ingredienser

- 500 g. økologiske dadler (uden sten)
- 1 dåse (400 g.) hvide bønner (cannellini) uden væsken
- 2 dl. kakao
- 1 dl. smagsneutral olie
- Ca. 2 dl. vand
- Et nip salt



Ca. 15 min.



2 glas