



Gevulde dadels deluxe met amandelpasta en pure chocolade

Snacks & Tussendoortje



Gevulde dadels deluxe met amandelpasta en pure chocolade

Deze gevulde dadels zijn alles wat je zoekt in een snack: romig, knapperig, zoet, een tikje zout én een vleugje luxe. Het zijn de perfecte hapjes voor wie iets bijzonders op tafel wil zetten zonder uren in de keuken te staan.

Het geheim zit in de extra's: een beetje crunch van gehakte noten, een verrassende topping zoals frambozenkruim of sinaasappelrasp en een snufje zeezout om de smaken in balans te brengen. Samen met de romige amandelpasta en de intense smaak van pure chocolade wordt elke hap een kleine smaakexplosie.

En het mooie is: deze dadels zijn net zo geschikt voor een gezellige borrelavond als voor een chique dessertbuffet. Ze zien er prachtig uit, smaken hemels en je kunt er eindeloos mee variëren. Maak ze van tevoren klaar en bewaar ze in de koelkast, zodat je altijd iets bijzonders achter de hand hebt.

Zus & Sap tips

Speel met smaken: Vervang amandelpasta eens door pindakaas, hazelnootpasta of zelfs tahin voor een hartige twist.

Voor de echte zoetekauw: Meng een beetje honing of dadelsiroop door de noten voor extra karamelsmaak.

Leuk als cadeau: Verpak ze per drie in een klein doosje met een lintje eromheen. Succes gegarandeerd.

Bewaar deze gevulde dadels deluxe in een goed afgesloten bakje in de koelkast, zodat ze lekker stevig blijven. En heb je zin in nóg een fijne snack? Probeer dan ook eens onze [suikervrije appel-havermoutkoekjes](#) zacht, zoet en perfect bij de thee.

ingrediënten

voor 2-3 personen

12 Medjoul dadels (ontpit)

4 eetlepels Amandelpasta

1 handje Grofgehakte
walnoten of pistachenoten

100 g Pure chocolade
(minimaal 70% cacao)

1 eetlepel Kokosolie (maakt
de chocolade glanzender)

Snufje Zeezoutvlokken

Optioneel Gedroogde
frambozen, sinaasappelrasp
of cacaonibs voor de topping

bereidingswijze

1. Snijd de dadels voorzichtig open aan één kant en verwijder de pit.
2. Vul elke dadel met een lepel amandelpasta en duw er wat gehakte noten in voor extra crunch.
3. Smelt de pure chocolade met de kokosolie au bain-marie of in de magnetron (steeds 20 seconden, roeren, weer 20 seconden).
4. Doop de dadels in de chocolade en leg ze op bakpapier. Voor een mooie laag kun je ze twee keer dippen.
5. Bestrooi ze met zeezoutvlokken, frambozenkruimels, sinaasappelrasp of cacaonibs.
6. Laat ze in de koelkast opstijven tot de chocolade hard is.