

Dukkah (mélange d'épices et de noix)

Suggestions pour servir:

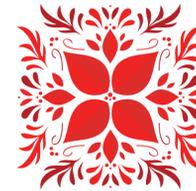
- Sur du poisson ou du poulet, une salade ou une pizza pour rajouter du goût
- Avec du pain, préalablement trempé dans l'huile d'olive
- Sur des craquelins, avec du fromage de chèvre ou des tranches de bocconcinis



Dukkah (mélange d'épices et de noix)

Suggestions pour servir:

- Sur du poisson ou du poulet, une salade ou une pizza pour rajouter du goût
- Avec du pain, préalablement trempé dans l'huile d'olive
- Sur des craquelins, avec du fromage de chèvre ou des tranches de bocconcinis



Dukkah (mélange d'épices et de noix)

Suggestions pour servir:

- Sur du poisson ou du poulet, une salade ou une pizza pour rajouter du goût
- Avec du pain, préalablement trempé dans l'huile d'olive
- Sur des craquelins, avec du fromage de chèvre ou des tranches de bocconcinis



Dukkah (mélange d'épices et de noix)

Suggestions pour servir:

- Sur du poisson ou du poulet, une salade ou une pizza pour rajouter du goût
- Avec du pain, préalablement trempé dans l'huile d'olive
- Sur des craquelins, avec du fromage de chèvre ou des tranches de bocconcinis



Dukkah (mélange d'épices et de noix)

Suggestions pour servir:

- Sur du poisson ou du poulet, une salade ou une pizza pour rajouter du goût
- Avec du pain, préalablement trempé dans l'huile d'olive
- Sur des craquelins, avec du fromage de chèvre ou des tranches de bocconcinis



Dukkah (mélange d'épices et de noix)

Suggestions pour servir:

- Sur du poisson ou du poulet, une salade ou une pizza pour rajouter du goût
- Avec du pain, préalablement trempé dans l'huile d'olive
- Sur des craquelins, avec du fromage de chèvre ou des tranches de bocconcinis

