



Bakt feta med honning og timian

Ingredients

- ♥ 200 g feta
- ♥ 0,5-1 dl flytende honning
- ♥ fersk timian
- ♥ litt maldonsalt og kvernet pepper

Servering:

- ♥ surdeigsbrød, rugbrød eller lignende
- ♥ smør
- ♥ hvitløk (1 fedd per brødskeive)



Instructions

Ha fetaosten i en liten, ildfast skål. Legg på fersk timian og hell over flytende honning. Dryss over litt maldonsalt og kvernet pepper.

Skjær brødet i skiver. Ha på et lag smør. Press hvitløk i hvitløkspresse og smør oppå slik at hvitløken blander seg med smøret.

Både fetaosten og brødsnivene stekes midt i ovnen ved 200 °C i ca. 10 minutter. Dersom du ønsker mer farge på osten, kan du ta ut hvitløksbrødene når de er crispy, og øke varmen på ovnen til 230 °C og steke osten noen minutter til, til du ser at den er klar.

Tips

- ♥ Steketiden vil variere ut fra ovnen din, hvor tykke skiver brød du skjærer, osv, så følg med og tilpass underveis.
- ♥ Serveres nylaget!

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/bakt-feta-med-honning-og-timian>