Bakt feta med honning og timian



Ingredienser

♥ 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 brødskive)

Fremgangsmåte

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 brødskivene 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!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/bakt-feta-med-honning-og-timian