Bakt fiken med chèvre, honning og valnøtter

Ingredienser



♥ 4 ferske fiken
♥ 100 g chevre
♥ 50 g valnøtter
♥ 4 ss flytende honning

Fremgangsmåte

Skjær et dypt kryss i hver fiken slik at du kan åpne den uten at den går fra hverandre.

Fyll hver fiken opp med en stor bit chevre, hakkede valnøtter og hell over honning.

Stek fikenene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter.

Du ser at fikenene er ferdige når de er lett gylne og osten begynner å boble litt.

Tips

♥ Disse fikenene smaker aller best mens de er varme og nylagede.

♥ Se også **Dadler med chèvre, pekannøtter og chilihonning**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bakt-fiken-med-chevre-honning-og-valnotter