



GENERELL

# Rostade fikon med getost, valnötter och honung

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **12**



Färska fikon i alla ära, men ugnsbakade är helt underbart goda. Här i en klassisk kombination med getost, honung och valnötter. Välj gärna en krämig getost så blir det lättare att fylla fikonerna.

## INGREDIENSER



12 st färska fikon  
1 dl valnötter, grovhackade  
3 msk flytande honung  
1 bit getost  
1 nypa salt

## GÖR SÅ HÄR

**1**

Sätt ugnen på 220°C.

**2**

Ta bort stjälken och skär ett kryss i toppen på varje fikon. Skär inte hela vägen igenom till botten, utan till lite mer än hälften.

**3**

Fyll fikonen med ca 1 tsk getost. Tips! Använd spritspåse för att slippa kladd.

**4**

Rosta i ugnen i 12 minuter eller tills osten får fin färg.

**5**

Ringla över honung och strö över valnötter.