



JORDGUBBS- & HONUNGSTAPENADE med rostade nötter och grillad endive



En oväntad men ljuvlig liten rätt där sälta, sötma, beska och krisp möts i perfekt balans. Perfekt som förrätt eller som del av en somrig buffé.

Ingredienser

4 SMÅ PORTIONER

250 g jordgubbar
1 dl svarta oliver
2 tsk honung
1 tsk finhackad timjan
1 tsk äppelcidervinäger
Nymald svartpeppar
Salt
4 st endiver
1 dl nötter

Gör så här:

- Ansa och finhacka jordgubbarna. Finhacka oliverna.
- Blanda med honung, timjan, vinäger och nymald svartpeppar. Låt stå och dra i minst 10 minuter. Tapenaden ska vara grov i konsistensen, inte slät. Smaka av med salt och peppar.
- Halvera endiverna och grilla (eller stek i panna) tills de får fin färg och blir mjuka med lite krisp kvar.
- Rosta valnötterna i en torr panna.
- Toppa varje halva endive med jordgubbs- och honungstapenaden och strö över nötter. Ringla eventuellt över lite extra honung vid servering.