



HONUNGSBAKAD FETA med tomat och kryddor



*En ugsbakad favorit där
sältan i fetan möter honungs-
sötma och tomaternas must.*

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 30 minuter

200 g körsbärstomater

150 g fetaost

2 msk honung

½ tsk chiliflakes

1 tsk torkad oregano

1 msk olivolja

Flingsalt

Nymald svartpeppar

Pitabröd eller annat bröd
till servering.

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200 °C.
Dela tomaterna på hälften.
Lägg fetaost och tomater i
en liten ugsform.
2. Blanda honung, olivolja,
chiliflakes, oregano, flingsalt
och svartpeppar. Ringla
över tomaterna och fetan.
3. Baka i ugnen i 15–20 minuter
tills allt fått fin färg.

Servera direkt med
bröd att skopa upp
det hela med.