



LABNEH med honung, syrade tomater och olivolja



En mjuk, syrlig yoghurtkräm toppad med syrade tomater och honung. Perfekt som mellanmål, förrätt eller till en buffé.

Ingredienser

4 PORTIONER

TID: ca 25 minuter
+ tid för avrinning

2 dl grekisk yoghurt
1 krm salt
10 små tomater (gärna olika färger)
1 msk äppelcidervinäger
1 tsk honung + extra till servering
1 msk olivolja
Färsk basilika eller timjan

Gör så här:

1. Blanda yoghurt med salt och låt rinna av i kaffefilter eller silduk 1–2 timmar. Labnehn kan med fördel förberedas i god tid.
2. Dela tomaterna och blanda med vinäger och 1 tsk honung. Låt stå minst 20 minuter.
3. Bred labneh på ett fat, toppa med tomater, ringla över olivolja och lite extra honung.

Servera med färska örter, gärna basilika eller timjan