

Honningbakt fiken med Prosciutto di Parma, blåmuggost og honning



Foto: Mats Dreyer

4 porsjoner

4 stk. ferske fiken

100 g god blåmuggost

4 skiver Prosciutto di Parma

2 ss honning

2 ss grovhakkede pistasjnøtter

Fremgangsmåte

- Skjær et kryss på toppen av hver fiken. Fyll krysset med blåmuggost.
- Rull hver fiken i Prosciutto di Parma. Sett fikenene i en ildfast form og ha over honning.
- Bak fikenene i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter til spekeskinken er sprø og gyllen.
- Dryss over pistasjnøttene før servering.