

Honungsbakade fikon med Prosciutto di Parma, ädelost och honung



Foto: Mats Dreyer

4 portioner

4 färska fikon

100 g god ädelost

4 skivor Prosciutto di Parma

2 msk honung

2 msk grovhackade pistagenötter

Gör så här:

- Skär ett kryss i toppen av fikonen och fyll dem med ädelost.
- Rulla in varje fikon i Prosciutto di Parma. Placera dem i en ugnsfast form och ringla över honung.
- Baka fikonen i ugnen på 180 grader i ca 10 minuter tills att skinkan är krispig och gyllene.
- Strö över pistagenötter före servering.