

Gorgonzolabakade fikon

④ **Kock: Agnes - Linköping TV-program: Halv åtta hos mig**

Gorgonzolabakade fikon som serveras på en manchesalladsbädd.

Antal portioner: 4

- 4 st färska fikon
- 50 g gorgonzola
- 1 msk balsamvinäger
- 1 msk honung
- 1 nypa flingsalt



FOTO:TV4

Tips

Vintips från Agnes

SAV (7788) 329.-

Receptet är från tv-programmet *Halv åtta hos mig* och recepten därifrån är komponerade av amatörkockar.

Recept.nu kan därför inte gå i god för receptet.

Se fler recept från **Halv åtta hos mig**

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Dela fikonen på mitten.
3. Fördela osten på fikonen och ställ dem i ugnsfast form.
4. Droppa balsamvinäger och honung och strö en nypa flingsalt över fikonen.
5. Ställ in formen i ugnen och låt gräddas i 5 minuter.
6. Fördela manchesalladen på 4 tallrikar.
7. Tag ut fikonen ur ugnen och lägg upp dem på Manche bädden.
8. Därefter är det dags att servera.

Sponsrade erbjudanden