



Foto: Holger Edström

## Honungsfylld getostgömma

Ett recept från Allt om mat

### Ingredienser

8 st

### Tillagning

25 g	pinjenötter
8 st	pumpnickelskivor
120 g	getost
8 tsk	flytande honung
	färsk timjan

**Denna lilla delikatess får stå för "det där lilla extra" en kombination av smaker som är svårslagen, i alla fall om jag får bestämma.**

1. Sätt ugnen på 200°. Rosta pinjenötterna i torr stekpanna.
2. Bred ut getosten på pumpnickeln i ett jämnt lager. Gör en liten grop i mitten med tummen. Fyll med flytande honung.
3. Strö över pinjenötterna. Ljumma allt mitt i ugnen 2 minuter precis före servering. Garnera med färsk timjan.



PASSAR TILL:

**Jaume Giró i Giró  
Elaboració Artesana**

Pris: 98 kr

[Sök annat vin här](#)

FÖREDRAR DU  
SINGLE MALT  
WHISKEY?

PROVA VÅRT KAFFE ▶

