

CAMBOZOLA med bakade fikon

 35 minuter  4 portioner

INGREDIENSER:

- 200 g CAMBOZOLA
- 8 fikon
- 50 g pistagenötter, hackade
- 20 g honung



GÖR SÅ HÄR:

1. Tvätta fikonen noga och dela dem på längden i två halvor. Lägg fikonhalvorna med den skurna sidan uppåt på en plåt med bakplåtspapper. Skär CAMBOZOLA i små bitar och lägg dem på var sin halva av kanten. Strö de hackade pistagenötterna generöst över osten.
2. Förvärm ugnen (200 °C över-/undervärme, 180 °C varmluft). Baka fikonen i den förvärmda ugnen i ca 10-12 minuter eller tills CAMBOZOLA har smält och fikonen är mjuka. Ta ut de bakade fikonen ur ugnen och ringla honung över de varma fikonen.