

Ugnsgratinerade fikon

4 portioner 30 minuter

Ingredienser

4 färska fikon
1 knippe färsk, repad timjan
1 msk olivolja
1 nypa flingsalt
3 msk balsamico

Gör så här

Sätt ugnen på 200 grader.

Halvera fikonen och lägg på en ugnsfast form, med skärsidan uppåt. Lägg över timjan och ringla på oliolja. Strö på en nypa flingsalt och baka i ugn i cirka 10-15 minuter. Ta ut och låt svalna något, ringla över blasamico.

Servera ljumna som tilltugg till smakrik ost.

