



Bakt feta med honning og timian

Ingredienser

- ♥ 200 g feta
- ♥ 0,5-1 dl flytende honning
- ♥ fersk timian
- ♥ litt maldonsalt og kvernet pepper

Servering:

- ♥ surdeigsbrød, rugbrød eller lignende
- ♥ smør
- ♥ hvitløk (1 fedd per brødslike)



Fremgangsmåte

Ha fetaosten i en liten, ildfast skål. Legg på fersk timian og hell over flytende honning. Dryss over litt maldonsalt og kvernet pepper.

Skjær brødet i skiver. Ha på et lag smør. Press hvitløk i hvitløkspresse og smør oppå slik at hvitløken blander seg med smøret.

Både fetaosten og brødslikevene stekes midt i ovnen ved 200 °C i ca. 10 minutter. Dersom du ønsker mer farge på osten, kan du ta ut hvitløksbrødene når de er crispy, og øke varmen på ovnen til 230 °C og steke osten noen minutter til, til du ser at den er klar.

Tips

- ♥ Steketiden vil variere ut fra ovnen din, hvor tykke skiver brød du skjærer, osv, så følg med og tilpass underveis.
- ♥ Serveres nylaget!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bakt-feta-med-honning-og-timian>