Fetakrem med honning og bakte oliven



Ingredienser

Bakte oliven:
♥ 5 dl oliven (se tips)
♥ 1 dl vann
♥ 1 hvitløk
♥ 2 sjalottløk
♥ 1 sitron
♥ 1 dl god olivenolje
♥ chiliflak
♥ tørket basilikum
♥ salt og pepper

Fetakrem med honning:
♥ 400 g feta
♥ 200 g kremost naturell
♥ 3 ss flytende honning
♥ pepper

Servering:
♥ kjeks og/eller ristet loff

Fremgangsmåte

Bakte oliven:
Ha oliven i en ildfast form. Hell over vannet. Del hvitløken på midten og legg de to halvdelene i formen. Del sjalottløk og sitronen i store båter og legg også disse i formen.

Hell over olivenolje. Krydre med chiliflak, tørket basilikum, salt og pepper.

Sett formen midt i ovnen ved 200°C og bak olivenene i 30 - 40 minutter. Følg med på olivenene under stekingen og snu litt rundt på dem underveis, så de ikke blir for tørre. Hell eventuelt over litt ekstra olivenolje.

Fetakrem med honning:
Ha feta, kremost og honning i en food processor. Kjør blandingen sammen til en jevn krem. Smak til med litt kvernet pepper.

Servering:
Ha fetakremen i en flat skål med kanter.

Legg en del av de bakte olivenene oppå fetakremen og ha resten ved siden av.

Fyll eventuelt på med mer oliven etter hvert...

Server med gode kjeks som passer til ost eller ristet loff.

Tips

♥ Jeg har her brukt en blanding av ulike typer oliven. De bør være av god kvalitet. Bruk helst stenfrie oliven.

♥ Denne lille retten passer for eksempel på et tapasbord, som forrett eller som en kveldssnacks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fetakrem-med-honning-og-bakte-oliven