

Marinerade Päronklyftor och fetaost



4 personer

2 st päron
4 msk Stregalikör eller annan
örtlikör
400 g fetaost
50 g pinjenötter

flingsalt
rosmarinkvist som dekoration

Skär klyftor ur päronen (låt skalet vara kvar) och lägg dem i en skål. Häll över Stregalikören och låt päronklyftorna marinera i kylan ca 30 minuter. Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna.

Skär eller bryt en rejäl bit av fetaosten, lägg de marinerade päronklyftorna ovanpå fetaosten, häll på lite av marinaden och salta försiktigt. Strö över de rostade pinjenötterna och garnera med en rosmarinkvist.

ÄPPELRIKET

Fler recept och mycket mer på www.apelriket.se