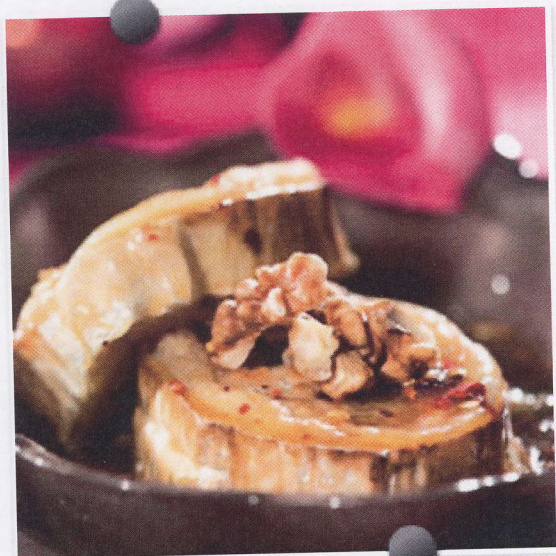


Det här är ett recept av många som du hittar i den stora kokboken på

Chèvreost med honung och chili



Ingredienser

Portioner: 4

1 hg Chèvreost

2 msk Flytande Honung

1 tsk Red Hot Chili Peppar

40 g Valnötter

Pris per portion: 8.00 kr

Betyg: 0 (0 röster)

Gör så här:

Dela chèvreosten i önskat antal skivor.

Gratinera osten 225°C i ca 3-4 minuter. Lägg upp osten på tallrik. Blanda honung och chili och värm i mikro ca 30 sekunder. Ringla den varma honungen över osten och garnera med valnötter.



Receptet kommer från
Santa Maria

MatHem levererar handplockade varor, direkt hem till dörren. Vi är Sveriges största mataffär på Internet med över 10.000 varor i sortimentet. I sortimentet hittar du såväl ekologiskt och premium som laktosfritt och storpack. Och allt däremellan.