

FIGNER MED BLÅSKIMMELOST OG ROSMARINHONNING

4 Personer

Figurnes voldsomme sødme kræver modstand og gerne fra noget smagstung fedme, og derfor er helt modne, friske figer som skabt til stærke oste – både blåskimmel, rødkit og lagrede gule oste passer alle fremragende.

Råvarer

3 stilke rosmarin
6 spsk honning
7-8 friske, modne figer
4 skiver groft rugbrød
2 spsk olivenolie
200 g blåskimmel ost, fx Blå Kornblomst, Danablu, Roquefort eller Stilton

Fremgangsmåde

Tag bladene af rosmarinen, hak dem groft og kog dem op i en lille kasserolle med 2 spsk honning.

Lad det koge i 1 minut og kom det i en skål med resten af honningen.

Skær figerne ud i 4 eller 6 både, alt efter hvor store deer. Pensl brødsskiverne med lidt olivenolie og grill dem på en grillpande.

Bræk blåskimmelosten i grove stykker og læg dem på det lune brød sammen med figerne.

Fordele rosmarinhonningen over figer og ost med en ske og server straks.

