

Gratinerade PLOMMON

4 portioner 20 minuter

Ingredienser

4 plommon

Ca 150g ädelost

1 msk olivolja

1 tsk honung

Färsk timjan

Ett gott och enkelt tilltugg att ha som komplement på ost- och charkbrickan.

Gör såhär

Sätt ugnen på 200 grader.

Halvera plommonen och lägg i en ugnsfast form.

Ringla över olivolja och honung på varje halva och lägg därefter på en skiva ädelost.

Ta ut ur ugnen efter cirka 5 minuter, plommonen ska ha mjuknat och osten ska ha börjat smälta.

Toppa med färsk timjan.

