



Grillede pærer med friskost og valnødder

Kan serveres som mellemmåltid eller dessert. De voksne kan skifte friskosten ud med blåskimmelost eller cremet gedeost!



Bedøm opskrift



15 min



Sep – Dec



Dagligt grønt



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

1 pakke digestive kiks

4 lille pærer

150 g neutral friskost (eller blåskimmel/cremet gedeost)

150 g valnødder

2 tsk honning eller balsamico glace

Opskrift: Michelle Appelros

Foto: Maria Warnke Nørregaard

Tilberedning

- 1 Skær pærerne ud i kvarte, og fjern stilk og kernehus.
- 2 Grill dem let på kødsiderne et par minutter på hver side.
- 3 Smør lidt friskost på en digestive kiks, skær pærerne ud i lidt mindre stykker og kom den grillede pære på osten.
- 4 Kom lidt honning over og drys med nødder, du knuser let i hånden.
- 5 Pynt evt. med lidt friske urter som f.eks. timian.



Tip

De samme ingredienser kan nemt bruges til en lækker salat. Skift bare digestive kiks ud med noget grøn salat: Lav en bund af feldsalat eller romaine salat, fordel de grillede pærer. Smuldr lidt ost hen over salaten. Kom honning eller balsamico glace og drys med nødder.

