

GEORGIA ON MY MIND

🕒 25 minuter 👤 4 portioner

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Glutenfri Smördeg
1 halloumi (laktosfri)
2 mogna persikor
2 msk honung
1 msk hackad färsk timjan
+ 4 kvistar för dekoration
Skalet av en ½ citron
4 msk färskost (laktosfri)
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 200 grader. Ta fram smördegen ur kylskåpet och låt den vila i 5 minuter. Rulla ut degen och ta fram 4 små pajformer. Klä formarna med degen och nagga den med en gaffel. Blanda färskosten med timjan, citronskal, honung och svartpeppar. Klicka i 2 matskedar av färskosten i varje pajform och bred ut. Skiva halloumin och lägg den på färskosten. Klyfta persikorna och fördela dem mellan formarna. Ringla över honung. Grädda i ugnen i 20 minuter eller tills smördegen blivit gyllene. Dekorera med timjan.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

