SMÖRDEGSBAKELSE MED GETOST, FÄRSKA FIKON OCH RÖKT ANKBRÖST

45 minuter 6 portioner

Getost och färska fikon – en lika självklar kombination som segel och vind.

DU BEHÖVER

2 Pop! Bakery Smördeg
1 rulle getost (ca 200 g)
3 msk honung
6 färska fikon
24 skivor rökt ankbröst
50 g rucolaskott
3 cl olivolja
6 nypor fint havssalt

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200 °C. Rulla ut degen, skär den i 6 bitar och lägg på en bakplåt. Förgrädda degen i 20 min. Skiva getosten. Skölj fikonen och skiva dem. Varva fikon och getost på smördegsplattorna och fördela ankbröstskivorna ovanpå. Toppa med en nypa salt, rucola och några droppar olivolja.

Du kan marinera getosten i olivolja och några blad basilika.

I detta recept har vi använt:

PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

POP! BAKERY