

Fetacreme med bagte tomater

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Fetacreme

- en lille pakke puck ost (200 g)
- 2 spsk. græsk yoghurt eller naturel yoghurt
- et lille fed hvidløg
- 1 spsk. lys sirup
- 1 nip chilipulver
- lidt sort peber
- skal fra 1/2 økologisk citron

Tomat og butterbeansnask

- 7-8 cherrytomater
- 1 lille løg
- 1 fed hvidløg
- 1/2 gul peberfrugt
- 1/2 rød peberfrugt
- godt med olie til stegning
- 1 dåse butterbeans
- 1 tsk. tørret timian
- 1 tsk. tørret oregano
- 1/2 tsk. paprika
- 1 dl hvidvin

Toppings

- basilikum og nigellafrø

Sådan gør du

1. Skær cherrytomater i halve, pil løg og hvidløg og snit fint og skær peberfrugter i tern.
2. Kom lidt olie på en pande og svits grøntsagerne af her i. Dræn også dåsen med butterbeans og kom disse ved.
3. Kom krydderier og hvidvin ved og lad det småsimre ved svag varme.
4. Imens kan du klargøre din fetacreme: kom alle ingredienser hertil op i en food processor. Kør til det er helt cremet og smør ud på et fad.
5. Top med dit grøntsagssnask fra panden og kom lidt urter og frø over hvis du synes.