

Fetadip + hvidløgsbagte tomater og peberfrugter

Opskrift til 4-6 personer

Denne fetadip med bagte grøntsager rækker til 6 personer, hvis det serveres sammen med lidt andet. F.eks. kyllingefrikadeller, ovnbagte kartofler og en græsk salat. Opskrifterne er linket til nedenfor.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

Fetadip

- 150 g fetaost (jeg bruger blok feta / Puck ost)
- 1 (lille) dl græsk yoghurt
- 2 spsk. citronsaft eller limesaft
- 2 spsk. balsamicoeddike
- 1 spsk. lys sirup
- et lille nip cayennepulver

Bagte grøntsager

- 1 rød peberfrugt
- 1 bakke cherrytomater, 200-300 g
- 2 fed hvidløg
- 3 spsk. olie (jeg bruger olivenolie)
- salt + peber
- evt. lidt frisk timian

Sådan gør du

1. Start med at lave de bagte grøntsager ved at tænde ovnen på 180 grader varmluft
2. Skyl tomater og peberfrugter, halver tomaterne og skær peberfrugterne i mindre stykker. Kom begge i et ovnfast fad sammen med grofthakket hvidløg.
3. Hæld lidt olie over og drys med salt og peber. Bag i ovnen i 10 minutters tid.
4. Imens kan du blande fetadippen. Jeg moser fetaosten med en gaffel og kommer resterende ved og rører rundt. Smag til med ekstra salt, peber, sødende eller syre (citronsaft)
5. Smør cremen ud på et fad.
6. Dræn det meste af væsken fra de bagte tomater og kom dem ellers over fetadippen. Pynt med friske krydderurter, f.eks. timian.