



## Oppskrift

# Tilbehør: Grillet purre og butterdeig



Deilig tilbehør til kalkunen og annet lyst kjøtt. Prøv dette tilbehøret av grillet purre og fiken, hasselnøtter, blåmuggost og butterdeig.

1

**Slik gjør du:**

Sett ovnen på 220 grader.

Legg tint butterdeig på en bakepapirkledt stekeplate.

Fordel ost oppå.

Skjær potetene tynt med en mandolin eller ostehøvel og fordel utover kremosten.

Finhakk hvitløk og ha over.

Avslutt med litt blåmuggost og frisk timian.

Stek i ovnen i ca. 20 min.

## 2

### **Slik steker du purre:**

Del purren på midten og deretter på langs så du får 4 biter.

Grill dem i en grill eller i stekepanne og etterstek dem i ovnen i ca. 10 min. til de blir myke.

La dem hvile 5 min. før servering.

## 3

### **Slik serveres retten:**

Topp med litt flytende honning og friske fiken!

Vel bekomme hilsen PRIOR!

## Ingredienser

### Du trenger:

Purre 1 stk

Fiken 4 stk

Hasselnøtter 1 dl

### Butterdeig med ost og potet:

Butterdeig 4 plater

philadelphia ost 2 dl

Poteter 2 stk

Hvitløksfedd 2 stk

Blåmuggost 100 g

Timian 1 neve

Honning 2 ss

### Allergener

- Nøtter
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose