

Päronsnittar med halloumi.

En innovativ och spännande mingelrätt med päron och stekt halloumi. Så gott och så enkelt!



4 PORTIONER



20 MIN

Smårätter

Tapas

Frukt

Ost

Tilltugg

Ingredienser:

200 g halloumi
2 stora fasta päron
1 dl björnbärs-marmelad
Färsk basilika
Cocktailpinnar

Gör så här:

1. Skär halloumi i stavar och stek i lite olja tills de blir gyllene.
2. Skär päronen i skivor och dela på mitten. Skär bort ev kärnor och lägg ut päronskivorna på ett fat.
3. Lägg på en bit halloumi på varje päron. Klicka på marmelad, lägg på lite färsk basilika på varje snitt och stick igenom en cocktailpinne.

Fler läckra recept på mingelmat:

[Rödbetshummus med stekt libabröd >](#)

Morotsbiffar med smulad fetaost >



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Xanté Sparkling & Pear

Systembolagsnummer: 77569

99,00 kr

Till vår mingelmat tycker jag vi håller upp ett par glas av Xanté Sparkling & Pear. Drycken är ett kärleksbarn mellan päronlikören Xanté och ett sprakande vin från Emilia Romagna i Italien. Drycken har en fin doft av mogna päron.

Utskrift