

Päronsnittar med halloumi.

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



4 PORTIONER



20 MIN

Smårätter

Tapas och pinchos

Frukt

Ost

Tilltugg

Ingredienser:

200 g halloumi
2 stora fasta päron
1 dl björnbärsmarmelad
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.



Spara i lista

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.

Fler läckra recept på mingelmat:



Rödbetshummus med stekt libabröd.

folk o folks matskribent Linnéa tipsar om den bästa mingelmaten att bjuda gästerna på innan middagen. Här är recept på rödbetshummus med stekt libabröd.

[Läs mer](#)



Morotsbiffar med smulad fetaost.

Recept på matiga morotsbiffar som med lite smulad fetaost blir en perfekt start på minglet.

[Läs mer](#)



Linnéas tapas till cavan!

Tapas är underbart att servera till minglet, eller om man vill ha en middag med många olika smaker!

[Läs mer](#)



Grillad majs med miso ponzu.

Grillad majs med miso ponzu passar utmärkt både som förrätt och tillbehör till grillat. Ett recept från Christin Kashou, Sveriges mästarkock 2021.

[Läs mer](#)



Labneh – krämig yoghurtsås kryddad med mynta.

Labneh är en specialitet från Mellanöstern som gärna serveras med en bit bröd. Här får populära Beirut Cafés recept på den krämiga yoghurtsåsen.

[Läs mer](#)

Utskrift