

# BAGT GRÆSKAR MED FETA

Nemt og lækkert tilbehør: Bagt græskar med cremet feta og en skøn dressing med honning og balsamico, som passer rigtig godt til.

•

Til

- 2 hokkaidogræskar (à ca. 1 kg hver)
- 3 spsk olie
- salt
- peber
- 2 spsk akaciehonning eller alm honning
- 2 spsk balsamico
- 100 g feta



Flæk græskarerne midt over. Skær skrællen af og fjern kernerne med en ske. Skær "frugtkødet" i mundrette stykker. Kom dem i en skål eller en frysepose, og hæld olien over. Vend græskarstykkerne godt rundt, så olien fordeles på alle sider.

Spred stykkerne ud på en bageplade med bagepapir. Drys salt og peber over, og bag i ovnen i 30-40 minutter ved 200 grader.

Rør honning og balsamico sammen i en skål. Smuldr fetaen groft i en anden skål.

Tag de bagte græskar ud af ovnen, og drys feta over. Dryp dressingen over med en ske, eller servér den ved siden af.