

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Butterdeigspai med spekeskinke, gorgonzola og honning

Image not found or type unknown



## 1

### Slik gjør du

Legg utover butterdeigplatene på en fjøl og smør de med philadelpiaost og smuldre over gorgonzola.

## 2

Del nektarin i skiver og topp med paien. Hell over litt honning og stek paiene gyldene på 200 grader i ca 15 min.

## 3

Server paiene med noen skiver fjellskinke, fersk ruccula og basilikum og panneristede pinjekjerner. Topp gjern med litt ekstra honning hvis ønskelig.

Vel bekomme, fra den norske bonden! ??