



Gourmetspesialiteter

OST SOM ALDRI FØR

MIDTPUNKTET NÅR VENNEGJENGEN SAMLES

HANDLELISTE

Bakt camembert:

- > Camembert
- > Honning med nøtter
- > Rosmarin crisp
- > Fiken
- > Salt og pepper

Varm chevre i salat:

- > Chevre ost
- > Ruccola
- > Granateple
- > Honning med nøtter

Bakt camembert:

Sett ovnen på 180°C. Legg osten på bakepapir og hell over honning med nøtter. Dryss over litt salt og pepper. Stek i ovnen i 12-15 minutter til osten er myk og varm. Osten kan også stekes uten honningen, kun med salt og pepper. Nydelig sammen med rosmarin crisp. Pynt med fiken i båter og server.

Varm chevre i salat:

Sett stekeovnen på 200°C. Skjær osten i ca. 1 cm tykke skiver og legg dem på en stekeplate. Stek midt i ovnen i ca. 8 minutter til osten blir varm og myk. Anrett et fat med ruccolablader, ost og granateplefrø. Fordel honning med nøtter over det hele og server.

Chili jam er en spennende smak til kraftige oster. Smaken er søt med en frisk piff av chili. Prøv chili jam på brie, varme scones, hamburger eller sammen med stekt kjøtt.



LIK & DEL GODE OPPLEVELSER

CEMO.NO