LINDA BEN

Bakaður epla og kanil brie ostur



Eldunartími

25 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Bakaður epla og kanil brie ostur.
Það er eitthvað svo ómótstæðilegt við bakaðn brie, bráðinn osturinn með sætri sultunni ofan á, borin fram á stökku kexi, namm ég fæ vatn í munninn.
Að mínu mati er þetta algjörlega ómissandi réttur núna í kringum jólin hvort sem osturinn er borinn fram sem forréttur eða eftirréttur því hann virkar sem bæði.
Þessi bakaði brie er ekkert að flækja hlutina, enda er það algjör óþarfi þegar góð hráefni eru annarsvegar.
Maður einfaldlega setur ostinn í lítið eldfast mót, setur sultuna yfir og bakar inn í ofni við 200°C í 20 mín. Svo ber maður ostinn fram með Finn Crisp snakki og vínberjum. Einfalt og ótrúlega gott!

Bakaður epla og kanil brie ostur

- Brie
- Epla og kanil St. Dalfour sulta
- Vínber
- Finn Crisp snakk
- Ferskt rósmarín sem skraut

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C.
2. Setjið ostinn í lítið eldfast form og setjið ½ krukku af epla og kanil sultu frá St. Dalfour yfir ostinn.
3. Bakið ostinn í u.þ.b. 20 mín eða þar til hann er orðinn vel bólginn.
4. Berið ostinn fram nýkominn út úr ofninum með vínberjum og Finn Crisp snakki.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.