LINDA BEN

Bakaður brie í ananas og mangó sultu og timjan



Eldunartími

25 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Bakaður brie í ananas og mangó sultu og timjan er eitthvað sem þú verður að smakka! Liturinn á sultunni er ekki bara gullfallegur sem gleður augun heldur er hún alveg ótrúlega bragðgóð og sumarleg. Sultan smellpassar með bakaða blauta ostinum og fersku timjan.
Bakaði osturinn er borinn fram með bláa Finn Crisp snakkinu sem er með creamy ranch bragði, en sú bragðtegund er í miklu uppáhaldi mér. Ég fýla Finn Crisp snakkið mjög vel þar sem það er ekki bara gott á bragðið heldur er það líka töluvert hollara en annað snakk. Það er 100% heilkorna og inniheldur 50% minni fitu en venjulegar kartöfluflögur. Þar sem það er vel stökkt hentar það vel til að bera fram osta á.
Það er upplagt að bera fram bakaða osta í veislum en það eru ekki margir sem átta sig á að bakaður brie er klárlega veisluréttur. Ég með að gera nokkra, ég lofa að ostarnir munu rjúka út!

Bakaður brie í ananas og mangó sultu og timjan

- Brie
- Ananas og Mangó St. Dalfour sulta
- Ferskt timjan
- Finn Crisp snakk creamy ranch
- Jarðaber
- Græn vínber

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 200°C, undir og yfir hita.
2. Setjið ostinn í eldfast mót og skerið ofan í toppinn á honum rákir þannig að aðeins efsta “húðin” er skorin í ca 1 cm teninga, passið að skera ekki í gegn eða í hliðarnar á honum. Þetta er gert svo auðveldara er að stinga ofan í hann þegar hann er bráðnaður, ef skorið er í hliðarnar þá mun osturinn leka út um allt í ofninum og það viljum við ekki.
3. Setjið u.þ.b. 3 msk af sultunni yfir og ca 1 tsk af fersku timjan, bakið í 20 mín.
4. Berið fram heitann með Finn Crisp snakki, ferskum jarðaberjum og grænum vínberjum.

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!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.