

Varm brie med bacon



Varm brie med bacon i ovn er supergodt. Fin festmat å servere til for eksempel tapas eller koldtbord.

1

Slik gjør du

Lag et kryss med bacon og følg på med resterende slik at det danner en sirkel. Legg på brie og pakk baconet rundt. Vend osten rundt og legg den i en ildfast form. Da er baconet låst under osten.

2

Bak i ovnen

Bak den på 200 grader til baconet får farge og osten er flytende. Ta den ut å la den stå på kjøkkenbenken mens du forbereder resten, slik at osten "setter" seg litt.

3

Hakk nøtter og del opp epler

Grovhakk hasselnøtter og rist de gyldne i stekepanne. Del epler i båter og pannstek de i litt smør. Server brie med bacon sammen epler, nøtter, timian og honning.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Brie	1 stk
Gilde Stjernebacon	1 pk
Smør	1 ss
Hasselnøtter	1 neve
Timian	5 kvaster
Flytende honning	4 ss

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter