

Bakt brie med bacon, honning og nøtter



Vi introduserer verdens enkleste feststarter - Bakt brie! Dette er en rask og enkel oppskrift på ovnsbakt brie pakket i bacon. Enkel og rask festmat som passer perfekt til koldtbordet, samt som dessert eller til forrett. Server varm brie toppet med honning, nøtter og friske epler.

1

Surr brie i bacon

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

2

Brie i ovn

Bak osten på 200 grader i 5-6 minutter til baconet får en gylden farge og osten er flytende. Ta den så ut og la den stå på kjøkkenbenken mens du forbereder toppingen, slik at osten "setter" seg litt.

3

Tilbered tilbehør

Grovhakk hasselnøtter og rist de gygne i en stekepanne. Del epler i båter og pannestek de i litt smør.

Server så bakt brie i bacon toppet med epler, nøtter, honning og timian.

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
Epler	2

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter