

Gratinerad chevré med ringlad honung och balsamicokräm

Hej fredag!

Här hemma fredagsmyser vi till Idol. Så fint och känslösamt med kärlekstema.

Vill tipsa om den här sjukt goda förrätten med gratinerad chevré. Köp chevrén i charken för att få runda och snygga skivor.



Gratinerad chevré med ringlad honung och balsamicokräm

4 personer

4 skivor chevré

4 skivor rostbröd

50 g pinjenötter

4 msk flytande honung

Crema Di Balsamico

Några salladsblad



Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Rosta pinjenötterna så att de får en gyllenbrun färg. Ta ut rundlar (lika stora som chevrén) ur rostbrödet med ett glas eller ett mått. Stek brödet i stekpannan med mycket smör, skeda gärna över så att de blir helt indränkta och får en härlig färg. Placera brödsnivorna på en plåt med bakplåtspapper. Lägg chèvresnivorna på brödet och sätt in i ugnen ca 5 min eller tills chèvren börjar smälta.

Under tiden som chevrén gratineras i ugnen, dela upp salladen på fyra tallrikar.

Ta ut förrätten ur ugnen och placera på rucolabäddarna. Ringla honung och balsamicokräm över. Strö pinjenötterna över.