

BRÖDPINNAR MED GRATINERAD
BRIC OCH TRYFFELHONUNG

4 personer

Tid: 10 minuter

Oemotståndliga tilltugg, toppade med smält brieost och en skvätt tryffelmaksatt honung.

4 brödpinnar (gärna fyllda med nötter och russin, delade på längden)
200 g brie eller camembert

50 g tryffelhonung
färskmalen svartpeppar

Sätt ugnen på 200°. Lägg brödpinnarna på ett bakplåtspapper med snitsidan upp och rosta snabbt under grillelementet. Lägg kuber av brieosten på de fyra brödpinnarna och tillaga vidare i ugnen i 3–4 minuter tills osten börjar mjukna men fortfarande håller sin form. Ringla över tryffelhonung och nymald peppar och servera genast.

Dryckestips!

- *Cidre de Normandie*, Boulard, Normandie, Frankrike (nr 1848) 49 kr. Fruktig cider i torrare stil med bra äppelighet. Särskilt till vitmögel.
- *Sancerre 2011*, Domaine de la Villaudière, Loire, Frankrike (nr 5338) 129 kr. Mycket torrt, rent och friskt aromatiskt vitt vin med bra syra och toner av krusbär, citrus, gräs och mineral. Fantastiskt till getost!
- *Pinot Gris Réserve 2011*, Alsace, Frankrike (nr 2899) 89 kr. Druvigt men torrt smakrikt vitt vin med toner av röda äpplen, kryddor och persika. Härligt allroundvin till osträtter!
- *Le Verdier*, Cairanne 2010, Côtes-du-Rhône-Village (nr 2440) 89 kr. Mustigt, kryddigt och nyanserat rödvin med fat mörka bär, örtekryddor och lakrits.
- *Domaine Poudoux Grande Réserve*, Maury 2005, Languedoc-Roussillon (nr 8413) 125 kr (500 ml). Kryddigt sött vin gjort på grenache noir-druvan med toner av fat, torkade russin och plommon, peppar, örter och lite lakrits. Perfekt till blåmögel.

