

BRIE CHAUD MED PÄRONKOMPOTT

Många känner till den gränerade getosten *chevre chaud*, men tyvärr har varianten med brieost hamnat lite i skymundan. Öjortfärdigt enligt mig. Det här är en magisk klassiker som är ett roligt substitut till ostbröden. Örtoljigt lätt att göra, och uppskattad av de flesta. Den ska enligt tradition serveras i en *cocotte* men det går självklart bra att ta en vanlig ugnsform eller gjutjärnspanna.

Tid: 30 minuter
4 portioner

- 1 brieost à 500 g
- 1 kvist rosmarin
- 2 msk honung
- 10 timjanblad
- flingsalt
- myrken svartpeppar

Sätt ugnen på 200 grader varmluft. Lagg samtliga ingredienser till päronkompotten i en kastrull och låt sjuda upp. Stud sedan i ca 20 minuter tills päronen mjuknar.

Lagg brieosten i en ugnsform som passar ostens storlek. Skär ett snitt i ostens mitt och tryck in rosmarinkvisten ca 3 cm. Ringla över honungen, strö över lite salt och peppar och toppa med timjanblad. Baka i ugnen i 10–15 minuter.

Servera med päronkompotten och bröd eller kex, samt vindruvor om du vill.

PÄRONKOMPOTT

- 300 g päron, skalade och tärnade utan kärnan
- 1 msk pressad citron
- 1 msk strösocker
- ½ dl vatten
- ½ tsk färdpressad ingedärsjuice

En underbar klassiker som gör sig väl med ett kraftigt rött vin från Bordeaux.



SYRLIG CITRONKLADDKAKA

Kladdkaker i all åra ... Men denna citronkladdkaka gjord på brynt smör och syrlig citron är bara helt magisk.

8-10 port • 60 min

CITRONKLADDKAKA

150 g smör
1 citron, rivet skal och pressad saft

2 ägg
2 ½ dl strösocker
1 ½ dl vetemjöl
1 tsk vaniljsocker
frossocker att pudra över

TILL SERVERING
2 dl vispgrädd, vispad
1 dl färska hallon
8-10 blad citronmeliss

1. Sätt ugnen på 150°. Smöra och mjola en form, cirka 20 centimeter, gärna en springform. Sita lite vaniljsocker i botten.

2. Bryn smöret gyllenbrunt och låt det svalna.

3. Vispa ägg och socker vitt och poröst. Rör ner pressad citron och rivet citrusskal. Blanda mjöl och vaniljsocker och rör ner i smeten. Håll ner smöret lite i taget och blanda med en släkepoart till en fin, jämn smet.

4. Häll över smeten i formen och ställ in i ugnen. Grädda mitt i ugnen i 25-30 minuter. Ta ut kakan och låt den svalna.

5. Låt sida i kylen till servering. Slika upp kakan i tårtbitar eller stansa ut rundlar. Lägg upp på serveringsställik, spritsa lite grädd-
de ovanpå, pudra lite frossocker över och garnera med hallon och citronmeliss.

TIPS

Jag brukar göra en vit choklad-garnache till. Hacka 100 gram vit choklad och koka upp en halv deciliter vispgrädd i en kastull. Dra av från plattan och rör ner i chokladen. Bred ut över kakan när den har svalnat. Servera som vanligt med frossocker, vispad grädd, hallon och citronmeliss.

