Stekt Camembert med honning og nøtter



Ingredienser

♥ 1 Camembert (se tips)

Panering:
♥ 3 ss hvetemel
♥ 3 ss brødrasp
♥ 1 egg
♥ smør til steking

På toppen:
♥ 100 g valnøtter
♥ 50 g pinjenøtter
♥ 3 ss flytende akasiehonning

Til servering:
♥ ostekjeks eller loffbiter
♥ crema di balsamico (se tips)

Fremgangsmåte

Ta Camemberten ut av pakningen. Ha mel, brødrasp og sammenpisket egg i hver sin suppeskål. Vend osten først i melet, deretter i skålen med egget og til slutt i skålen med brødraspen. Osten skal bli helt dekket av brødpaneringen på begge sider og kanter.

Smelt et par spiseskjeer smør i en teflonstekepanne. Stek osten på den ene siden på middels varme i ca 4 minutter. Snu den forsiktig (pass på at det ikke går hull på osten) og stek osten i 4 minutter til på den andre siden. Osten skal da være gylden

stekt på begge sider.

Legg osten forsiktig på et passende fat. Fatet skal helst ha litt kanter siden innholdet i osten kommer til å flyte utover. Bruk stekespaden og pass på at det ikke går hull på osten når du flytter på den.

Rist valnøtter og pinjenøttene et par minutter i tørr stekepanne. Ringle over rikelig med flytende honning og bland sammen. Ha dette over osten og ringle eventuelt over litt ekstra honning:-)

Server osten varm og nylaget sammen med små skiver loff eller kjeks.

Tips

♥ Du kan bruke hvilken som helst Camembertost til denne oppskriften. Den stekte osten bør serveres varm og nylaget, da hele poenget er at den skal være helt flytende inni.

♥ Ringle gjerne litt søt, kremete balsamico over osten. Crema di balsamico er tykk, søt balsamico som fås kjøpt på flaske i velassorterte matbutikker. Må ikke forveksles med vanlig balsamicoeddik, som er tynn og usøtet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stekt-camembert-med-honning-og-notter