Bakt Brie med bringebær, honning og pinjekjerner



Ingredienser

♥ 1 stor brie (jeg bruker Brie de Paris, 500 gram)
♥ 2 ss brunt sukker

Honningmarinerte bringebær og ristede pinjekjerner:
♥ 1 dl honning
♥ 2 ss Crema di Balsamico
♥ 125 g bringebær
- -
♥ 50 g pinjekjerner

Fremgangsmåte

Pakk ut osten og skjær bort det øverste hvite laget med en skarp kniv. Dryss på brunt sukker.

Legg osten på en bakepapirdekket stekeplate og stek den midt i ovnen ved 175°C i 20-25 minutter. Osten skal bli gjennomvarm og helt bløt og flytende inni.

Mens osten steker inni ovnen, lager du klar honningmarinerte bringebær og ristede pinjekjerner:

Varm opp honningen så den blir flytende, enten i en liten kjele eller i en skål i mikrobølgeovnen. Rør inn kremet balsamico. Ha så i bringebærene og vend forsiktig rundt med en skje så bringebærene blir dekket med honning. La bærene ligge i den varme honningen i noen minutter, til osten er klar.

Ha pinjekjernene i en tørr stekepanne. Varm dem opp på middels varme mens du rører litt av og til så de ikke blir svidd på den ene siden. Pinjekjernene skal bli lett ristet slik at den gode smaken kommer enda bedre frem, men det er viktig at de ikke blir brent.

Ta den ferdigstekte osten ut av ovnen og sett den på et passende brett eller fat. Fordel over bringebær og honningen og dryss over ristede pinjekjerner.

Server straks, mens osten er varm og flytende.

Tips

♥ Jeg synes det fungerer aller best med fast honning til denne oppskriften fordi flytende honning blir litt for rennende når den varmes opp.

♥ Som sagt har jeg her brukt osten Brie de Paris, som blant annet fås kjøpt hos Meny, Coop Mega, Rema 1000, Kiwi og Joker. Osten finnes både i stor størrelse på 500 g som jeg har brukt her, og i mindre størrelse på 250 g. Den største osten er best egnet til denne oppskriften, så du får plass til toppingen.

♥ Pinjekjerner kan gjerne byttes ut med mandelflak, cashewnøtter eller valnøtter - eller andre nøtter du liker.

♥ Den bakte osten smaker aller best helt nylaget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bakt-brie-med-bringebaer-honning-og-pinjekjerner