# Bakt Brie med fransk honningsaus og hasselnøtter




**Ingredienser**

♥ 1 stor brie eller 2 mindre
(jeg brukte her 2 stk Brie de Paris à 250 gram)

Gastrique med honning og hasselnøtter:
♥ 1 dl sherryeddik (eller annen type eddik)
♥ 100 g honning
♥ 1 liten kvast rosmarin
♥ 1 liten klype maldonsalt
- -
♥ 100 g hasselnøtter

**Fremgangsmåte**

*Skålde hasselnøttene:*
Jeg brukte ferdigskåldede hasselnøtter som jeg har kjøpt i Italia (fås også kjøpt i en rekke delikatessebutikker og matmarkeder i Norge, for eksempel Maschmanns matmarked i Oslo), men hvis du har vanlige hasselnøtter med skall, kan du fjerne skallet på følgende måte:

Ha nøttene på en stekeplate og stek dem midt i ovnen ved 175°C i 15-20 minutter til du ser at skallet blir så tørt at det begynner å løsne fra nøttene. Ta platen ut av ovnen og hell nøttene på et kjøkkenhånkle. Gni på nøttene slik at mesteparten av det brune skallet fjernes.

*Bake osten:*
Klargjør osten ved å forsiktig skjære av skorpen som er på toppen av osten med en skarp kniv.

Legg litt aluminiumsfolie rundt kanten av osten, men ikke dekk til oversiden. Legg osten på en stekeplate og sett den midt i ovnen som er varmet opp til 175°C i ca. 15 minutter. (15 minutter er passe når du som meg bruker oster som er 250 gram. Øk til 20-25 minutter hvis du bruker en stor brie på 500 gram). Osten skal bli gjennomvarm og helt bløt og flytende inni.

*Gastrique-sausen:*
Imens lager du sausen ved å ha eddik, honning, litt rosmarin og en klype maldonsalt i en kjele. Varm opp blandingen og la den småkoke under omrøring i 5-10 minutter så den får konsistens som en tynn sirup.

Hakk hasselnøttene grovt (men la det gjerne være igjen noen hele nøtter) og vend disse inn i sausen.

*Tilberedning:*
Ta osten ut av ovnen. Riv forsiktig av folien fra kantene og legg osten over på en asjett.

Fordel over sausen og hasselnøttene og pynt med litt ekstra rosmarin.

Serveres med loff eller kjeks som dyppet i osten mens den er varm og smeltet.

**Tips**

♥ Jeg brukte sherryeddik, som gir litt kraftig smak og mørk farge på sausen. Annen type eddik burde også gå, men bruk gjerne eddik av god kvalitet.

♥ 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 og i mindre størrelse på 250 g, som jeg har brukt her.

♥ 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-fransk-honningsaus-og-hasselnotter