Brie- og salaminisse

Ingredienser



♥ 250 g hel, rund Brie (se tips)
♥ 250 g salami (se tips)
♥ 1 pk kjeks (se tips)

Pynt:
♥ et par sorte oliven
♥ 1 Babybel miniost
♥ 1 jordbær (se tips)
♥ 3 bringebær (se tips)
♥ frisk rosmarin

Utstyr:
♥ tannpirkere

Fremgangsmåte

Start med å skjære til osten:
Skjær først av et lokk på hele osten. Legg den nederste delen av osten på en fjøl.

Skjær så til lokket ved å først skjære av nesten en halvdel (til nedre del av ansiktet / skjegget), så en tykk, rett stripe (til kanten på nisseluen) og så barten (denne kan det være lettest å klippe til med saks). Legg dette på plass på osten.

Så lager du nisseluen av salami:
Jeg brettet først hver salamiskive på midten, som jeg deretter rullet sammen og festet med en tannpirker. Tre en rullet salamiskive til på samme tannpirker. Sett dem så inntil osten. Gjenta med resten av salamiskivene og bygg rullene utover til

en nisselue. Det gjør ikke noe om rullene er litt ujevne og i forskjellige størrelser.

Til dusken på nisseluen har jeg bruk en mini Babybel.

Resten av pynten:
Skjær ut to smale øyne av sort oliven.
Skjær til en liten munn av et jordbær.
Legg kjeksene på undersiden av osten.
Pynt oppå kjeksen med tre bringebær og et par kvaster med fersk rosmarin.

Dekk over med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet.

Fjølen tas ut av kjøleskapet minst 30 minutter før servering, slik at osten blir romtemperert og myk.

Tips

♥ Jeg brukte her en rund Brie de Paris (250 gram). Videre en stor pakke Jubelsalami (250 g). Som kjeks brukte jeg tynne speltkjeks (fra Sætre).

♥ Det er jo litt upraktisk å kjøpe jordbær og bringebær helt utenfor sesong når det kun er et par bær som skal brukes. Du kan alternativt bruke noe annet rødt, for eksempel lage munnen av voksemballasjen rundt Babybel-osten (munnen må jo ingen spise da □□) og bytte ut bringebærene med røde tranebær.

♥ Ost og salami har god holdbarhet om den oppbevares kaldt, men husk å pakke tett inn brettet i plastfolie slik at dette ikke tørker ut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brie-og-salaminisse