Krustader med Brie og fikensyltetøy



Ingredienser

♥ 24 små krustader (se tips)

Fyll:
♥ 200 g Brie
♥ 1 dl fikensyltetøy
♥ 0,5 dl finhakkede valnøtter

Fremgangsmåte

Sett frem krustader.

Skjær Brie i tykke skiver som deretter skjæres i mindre biter. Legg en bit i hver av krustadene.

Bland fikensyltetøy med finhakkede valnøtter.

Legg en liten teskje oppå osten i krustadene. Du kan fylle krustadene nokså fulle for fyllet vil dette litt sammen under stekingen når osten smelter.

Disse krustadene er også gode kalde, men her varmer jeg dem så osten smelter. Sett de fylte krustaden på en stekeplate og stek dem midt i ovnen ved 200°C i ca. 5 minutter. De er ferdige når osten har smeltet og begynner å blande seg med syltetøyet.

Serveres varme og nylagde!

Tips

♥ Krustader er små, sprø terter som kan fylles med masse forskjellig godt. For flere forslag til fylte krustader, se **HER**.

♥ Krustader fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker i litt ulike varianter. Jeg har kjøpt de jeg har brukt her hos Meny.

♥ Brie får du kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ Bruk gjerne **hjemmelaget fikenmarmelade** som du finner mange oppskrifter på her på Det søte liv. Alternativt ferdigkjøpt fikensyltetøy av god kvalitet.

♥ Merk at disse krustadene vil miste noe av sprøheten når de fylles og varmes med ost og syltetøy. Likevel blir de veldig gode!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krustader-med-brie-og-fikensyltetoy