



Krustader med Brie og solbærsyltetøy

Ingredienser

♥ 30 små krustader (se tips)

Fyll:

♥ 400 g Brie

♥ 2 dl solbærsyltetøy

♥ litt frisk timian (kan sløyfes)



Fremgangsmåte

Sett frem krustader på en stekeplate.

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

Du kan fylle krustadene nokså fulle for osten vil dette sammen under stekingens når den smelter.

Stek midt i ovnen ved 200°C i ca. 5 minutter, til du ser at osten er smeltet.

Sett krustadene på serveringsfat. Legg på en liten klatt solbærsyltetøy i hver og pynt eventuelt med litt frisk timian.

Serveres 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 brukte her filokrustader (kjøpt hos Coop Mega).

♥ Brie får du kjøpt i de fleste matbutikkene. Jeg brukte her en stor Brie de Paris (500 g).

♥ Bruk gjerne [hjemmelaget solbærsyltetøy](#). Også godt med [hjemmelaget bjørnebærsyltetøy](#). Alternativt ferdigkjøpt solbærsyltetøy av god kvalitet.

♥ Jeg valgte her å ha syltetøyet i krustadene etter steking. Du kan alternativt fylle krustadene med både Brie og syltetøy før steking, slik jeg gjorde da jeg lagde [Krustader med Brie og fikensyltetøy](#). 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-solbaersyltetoy>