



Varm gedeost med agurk og mynte

Riesling og mynte er en himmelsk kombination. Teksturen og saltet i den letsmeltede gedeost spiller godt mod den kølighed, der er i agurken og mynten, og det hele fremhæves af den friske, sprøde hvidvin. En anderledes, kunstnerisk, frisk forret.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 15 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 stykke agurk (ca. 8 cm lang)
- 1 håndfuld mynteblade
- 1 gedeosterulle
- Lidt revet limeskal, usprøjtet

Tilbehør: ciabatta brød



Til denne ret anbefaler vi



La P'tite Vauvise, Touraine Sauvignon

Domaine Mathieu & Benoit
Fleuriet

Loire, Frankrig

Varenr. 1562836



Riesling Trocken, Forster

Spindler Lindenhof
Pfalz, Tyskland

Varenr. 4265336



Riesling, Kamptal Terrassen

Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig

Varenr. 4421036



Fremgangsmåde

Tænd oven på grillfunktionen.

Skær agurken i meget fine juliennestave. Placer et lag stave midt på hver tallerken. Dæk stavene helt med et lag mynteblade. Drys med revet limeskal. Skær en gedeosterulle i 2 cm tykke skiver og grill disse i ovnen, til de akkurat begynder at smelte. Placer forsigtigt skiverne oven på myntebladene og servér straks med lidt godt brød til.

Varm gedeost smager mildere og mere cremet, end hvis den er kold. Få gæsterne til at smage på et glas hvidvin lavet af Sauvignon Blanc-drue lige efter en mundfuld mad - det er en frisk oplevelse, der vækker smagsløgene.

Alternativ: Du kan også komme en ultratynd skive æble under agurkestavene eller grøn peber i supertynde skiver.



Ekstrainfo: Juliennestave laves ved først at skære agurken i fine skiver på den lang led, og så skære skiverne i lange ultrafine stave (også på den lange led).