



Smeltet Mont d'Or ost

Bjergosten Mont d'Or er en cremet, smagfuld fransk komælksost med skorpe og indpakket i en fyrretræsæske. Den fås fra september og kan spises til efter nytår. I denne opskrift smelter du osten, inden du nyder den sammen med andre osteelskere - enten i stedet for desserten eller inden. En intens hvidvin med noget sødme, fx af Riesling-druen som de anbefalede vine, er et himmelske match.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 25 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 Mont d'Or ost i egen æske
- Ca. 1 dl hvidvin
- Ciabattabrød eller godt landbrød
- Evt. lidt ekstra jomfruolivenolie og havsalt

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader.

Tag plast og låg af osten. Behold æsken, da osten skal varmes og serveres i den. Tag dig ikke af den hvide belægning på skorpen. Den er, som den skal være. Og indeni er osten helt cremet og fin. Sæt osten på en bageplade. Lav et dybt kryds (eller et eventuelt hul, om du vil) i den øverste skorpe og hæld ca. 1 dl hvidvin i. Hvidvinen hjælper osten med at smelte og giver en god smag. Kom osten i ovnen og lad den smelte, til den er helt cremet indeni. Det tager ca. 25 min.

Varm og skær brød imens. Du kan pensle brødet med lidt olivenolie og drysse med havsalt, inden du sætter det i ovnen.

Hæld hvidvin i glassene. Tænd stearinlysene. Alt skal være klar, når osten tages ud af ovnen. Nu er det nemmere at vippe den øverste skorpe om kanten eller fjerne den helt, hvis du fortrækker det. Men den kan sagtens spises. Sæt en spiseske i til at tage med, og servér straks, mens den stadig er varm og godt smeltet. Gæsterne tager selv et par skefulde af osten over på tallerkenen og spiser det med brødet.



Til denne ret anbefaler vi



Riesling Spätlese

Weingut Robert Weil

Rheingau, Tyskland

Varenr. 4259336





Alternativ: Som late-night snack vil jeg tilføje lidt lufttørretskinke og måske nogle oliven, marineret med olivenolie og friskhakket rosmarin.