



Chèvre chaud (salat med varm gedeost)

En absolut klassiker, der hurtigt er klar. Gedeosten smager mildere, når den er let smeltet, og her får smagsløgene en kontrastfuld oplevelse mellem den salte ost, det søde/sure fra balsamicoeddike og de friske blåbær. Sauvignon Blanc er et oplagt valg til gedeost. Men en frisk Riesling eller Grüner Veltliner med pæn syre vil også være rigtig fine valg. Undgå i hvert fald rødvin.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 time

Antal personer: 4

Ingredienser

- 2 små gedeosteruller med hvidkit
- 8 skiver parmaskinke
- 2 rødløg
- 4 fed hvidløg
- 1 pakke babysalatblade (spinat, rucola, osv.)
- Godt franskbrød eller baguette
- Lidt ekstra jomfruolivenolie
- Lidt balsamicoeddike
- Havsalt

Idéer til ekstra tilbehør: smørstegte pærebåde, et strejf honning, syltede kirsebær, en lille klat grøn pesto, vindruesyttetøj, ristede hassel- eller pekannødder, honninglacerede valnødder, langtidsstegte cherrytomater, jordbærskiver marineret i lidt balsamicoeddike, bagte figner.

Sørg bare for, at det søde tilbehør serveres i meget små mængder, så det ikke bliver for dominerende.

Fremgangsmåde



Til denne ret anbefaler vi



Ramón do Casar Varietal

Ramón do Casar S.L.

Galicien, Spanien

Varenr. 3161436



La P'tite Vauvise, Touraine Sauvignon

Domaine Mathieu & Benoit

Fleuriet

Loire, Frankrig

Varenr. 1562836



Riesling, Kamptal Terrassen

Weingut Bründlmayer

Kamptal, Østrig

Varenr. 4421036



Riesling Trocken, Forster

Spindler Lindenhof

Pfalz, Tyskland

Varenr. 4265336





Tænd ovnen på 190 grader.

Skræl og skær løgene i skes både hver. Kom dem i en bradepande, dryp med lidt olivenolie og havsalt. Læg også de fire hvidløgsfed med skind i bradepanden. Bag dem i 30-40 minutter, til løgene er møre.

Vask og tør salaten. Fordel den på fire serveringstallerkner. Fold parmaskinkeskiverne flot og læg dem oven på salaten. Tilsæt dine foretrukne tilbehør. Brød og ost skal være varme, når du tilføjer dem lige inde servering. Fordel løgbåde og hvidløgsfeddene. Dem skal gæsterne selv pille for at få fat i det cremede fed. Dryp en lille smule balsamico og olie ud over salaten og tilbehør og drys med samt havsalt.

Skær brødet i skiver. Skiverne skal så skæres med en rund form, så de bliver samme størrelse i diameter som gedeosterullen. Du skal have 16 brødcirkler i alt.

Fordel brødcirklerne på bagepapiret og hæld en lille smule olivenolie udover og drys med lidt salt. Bag dem nogle minutter, til de bliver let gyldne.

Skær hver gedeosterulle i otte skiver, dvs. fire til hver. Måske er det i overkanten, men servér så tre skiver til hver og læg de resterende på en tallerken på bordet. De skal nok blive spist.

Skal du servere pærer til, er det nu, du skal skære dem i både (med skrald) og stege dem på en varm pande med saltet smør. Fordel dem på tallerknerne.

Tag brødet ud af ovnen og fordel gedeosteskiverne på brødet med det samme. Sæt dem i ovnen igen og bag dem, indtil osten smelter let, men uden at løbe ud. Servér straks på salatbund.