

Portvinsost med butterdejskiks

Mandag 24. februar 2020

Ingredienser

Ca. 250 gr. gorgonzola
3-4 spsk. portvin
Peber
1½ plade optøet butterdej
Sammen pisket æg
Blå birkes og sesamfrø
Groft salt
Salatblade

4 blommer
Balsamico
Lidt akaciehonning eller
rørsukker

Fremgangsmåde.

Skær butterdejen i stænger og pensl dem med æg.

Dyp den ene ende i birkes og den anden i sesamfrø.

Drys lidt salt på og bag dem ved 225 grader i ca. 10 min., til de er gyldne og sprøde.

Rør osten med portvin og smag til med peber. Stil den koldt indtil servering.

Form osten til »æg« med en varm ske og servér dem på salatblade sammen med butterdejskiksene.

Skær blommerne i både, vend en ½ spsk. balsamico og en 1tsk. honning rundt om blommerne og bag dem i ovnen ca. 5 minutter.

Server dem til osten