Brie med multesyltetøy



Ingredienser

♥ 500 g Brie de Paris (se tips)
♥ 100 g valnøtter

Multesyltetøy:
♥ 1 kg multer (se tips)
♥ 1 dl vann
♥ 500 g sukker (se tips)

Fremgangsmåte

Ha multer, vann og sukker i en kjele. Varm opp blandingen til kokepunktet. La den deretter småkoke uten lokk i ca. 10 minutter.

En liten test på at syltetøyet har kokt lenge nok er å ha litt syltetøy på en tallerken. Hvis du kan trekke fingeren gjennom syltetøyet og det da blir en stripe på tallerkenen der du har trukket igjennom fingeren, har syltetøyet kokt lenge nok. Avkjøl syltetøyet gjerne til dagen etter (da tykner det ytterligere).

Før servering legges osten på en tallerken eller fat (med litt kanter). Dekk med et tykt lag multesyltetøy og dryss over valnøtter.

Server for eksempel sammen med noen gode havrekjeks.

Tips

♥ Det er en del sukker i dette syltetøyet, som gir det en deilig, tykk konsistens, god smak og god holdbarhet. Det er en fordel at syltetøyet er søtt og ikke for rennende

når det serveres som tilbehør til ost. Det går imidlertid greit å redusere sukkermengden noe hvis du ønsker det.

♥ Du kan bruke friske eller frosne multer.

♥ Brie de Paris er en tradisjonell, fransk brie med mild og fyldig smak. Osten finnes både i stor størrelse på 500 g som jeg har brukt her, og i mindre størrelse på 250 g. Den største osten er best egnet til denne oppskriften, så du får plass til mye multesyltetøy på toppen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brie-med-multesyltetoy