Chèvre chaud



Ingredienser

♥ 3 store, tykke skiver Soignon chèvre (se tips)
♥ 3 skiver spiralloff
♥ 3 ss flytende honning

Karamelleriserte valnøtter:
♥ 10 stk valnøttkjerner
♥ 1 ss smør
♥ 1 ss flytende honning

Sennepsvinaigrette:
♥ 3 ss olivenolje
♥ 2 ss flytende honning
♥ 1 ts Dijonsennep
♥ 1 ss vineddik
♥ salt og pepper

Øvrig tilbehør:
♥ noen salatblader (eller babyspinat)
♥ kvedegelé (kan byttes ut med pærebiter)
♥ 3 ferske fiken
♥ 3 ss pinjekjerner
♥ 3 ss flytende honning
♥ fersk timian

Fremgangsmåte

Jeg foretrekker å starte opp med å lage klar pinjekjerner, valnøttene og dressingen.

Pinjekjerner:
Pinjekjernene ristes lett i en tørr stekepanne. Dette får fram smaken bedre. Rør rundt hele tiden og pass nøye på så pinjekjernene ikke blir brente. Legg de ristede pinjekjernene til side.

Karamelliserte valnøtter:
Ha deretter valnøttene i stekepannen sammen med smør og honning. La nøttene steke i dette så de blir lett karamelliserte. Legg et stykke bakepapir på bakebordet og hell valnøttene på bakepapiret. Pass på så du ikke brenner deg, for dette er varmt! Separer valnøttene fra hverandre med to gafler og la de avkjøles helt.

Sennepsvinaigrette:
Til dressingen has alle ingrediensene i en liten skål. Rør godt rundt så alt blander seg jevnt. Sett kjølig frem til servering (denne dressingen kan oppbevares i mange dager i kjøleskapet og er god til alt av salater).

Deretter lager jeg toastskivene:
Skjær 3 (ikke for tynne) skiver av spiralloffen. Legg dem i en tørr stekepanne og stek dem til de begynner å farge. Ringle deretter over honning på hver toastskive og stek dem videre. Snu rundt på dem ofte og pass på så de ikke blir brente, men de skal få god farge og være litt karamelliserte i kantene på grunn av honningen.

Så er det tid for chèvren:
Legg toastskivene på en stekplate. Skjær tykke skiver av en stor, rund chèvre og legg på hver toastskive.

Stek dette midt i ovnen, som er varmet opp til 200°C med grillelementet på (dette for å få ekstra sterk overvarme). La chèvretoasten steke i ca. 5 mintter. Ta stekeplaten ut av ovnen og ringle over litt flytende honning. Stek deretter i 2-3 minutter til, til du ser at chèvren er smeltet inni og har en gyllen, lett karamellisert overflate.

Dandering på tallerkener:
Legg salatblader (eller babyspinatblader som jeg har brukt) på halve tallerkene. Del fikenene på midten og legg på salaten. Skjær kvedegeléen i terninger og legg noen oppå salaten på hver tallerken. Fordel over de karamelliserte valnøttene. Ha deretter over godt med sennepsvinaigrette.

Legg de ferdig grillede chèvretoastene på den andre halvdelen av tallerkenen. Dryss pinjekjerner over det hele og ringle litt ekstra honning over chèvren. Legg på en liten dæsj timian, og server straks, mens chèvren er varm.

Tips

♥ Soignon chèvre fås som sagt kjøpt i store og mindre pakninger. Den store varianten er perfekt til å lage Chèvre chaud med, fordi diameteren på osten da samsvarer veldig godt med størrelsen på spiralloffskiven. Det er også bra at det er mye myk ost i forhold til skorpe på osteskiven. Pakningen er på 1 kg, men det du har til overs av osten kan oppbevares i esken i kjøleskapet temmelig lenge.

♥ Chèvre chaud bør serveres varm og helt nylaget. Det beste er å gjøre alt klart, inklusive danderingen på tallerkenen før du setter toastskivene i stekeovnen. Så kan du servere dem rett fra ovnen, når osten er på sitt aller beste!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chevre-chaud