Smørbrett (Butter Board) med chèvre og fiken



Ingredienser

♥ 100 g smør (se tips)
♥ 190 g chèvre (ferskost uten skorpe, se tips)
♥ 100 g fikensyltetøy
♥ 4 ferske fiken (kan sløyfes)
♥ 50 g valnøtter
♥ 30 g gresskarkjerner
♥ 1 ts maldonsalt
♥ 1 neve fersk timian
♥ 2 ss flytende honning

Servering:
♥ mykt brød eller gode kjeks

Fremgangsmåte

Finn frem en passe stor trefjøl. Sørg for at smøret er helt mykt og romtemperert. Bruk en smørkniv eller baksiden av en spiseskje og fordel smøret over fjølen i et tynt lag. Du kan gjerne fordele smøret litt ujevnt over fjølen, og i klatter, slik at overflaten ikke blir helt glatt.

Smuldre over rikelig med chèvre.

Legg på store, gode klatter med fikensyltetøy.

Dander halve, ferske fiken rundt smørbrettet (disse fikenene spises utenom, og kan sløyfes).

Dryss over grovt hakkede valnøtter, gresskarkjerner, maldonsalt, fersk timian (bruk mest blader og unngå for mye stilk), og ringle over flytende honning til slutt.

Nytes med mykt brød eller gode kjeks.

Tips

♥ Når man lager Butter Board er det bare å bruke kreativiteten, og toppe med det man liker. Denne kombinasjonen her synes jeg ble knallgod! Mengdeangivelsen i oppskriften er ikke så nøye.

♥ Det er viktig at du bruker meierismør av god kvalitet, og det må være romtemperert.

♥ Chèvre er en herlig, fransk ost som lages av geitemelk ("chèvre" betyr "geit" på fransk). Jeg brukte her en norskprodusert ferskost-variant som er veldig kremete og uten skorpe (mens modnet chèvre har en fastere skorpe på utsiden).

♥ Du kan dyppe og dra brødet direkte på smørbrettet, men jeg synes det blir mer delikat om man bruker en kniv til å forsyne seg med. Da blir det også lettere å få med seg en passe mengde smør per brød.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smorbrett-butter-board-med-chevre-og-fiken