Chèvrerull med pistasj og tranebær



Ingredienser

♥ 2 ruller chèvre à 190 gram (se tips)
♥ 150 g pistasjnøtter
♥ 150 g tørkede tranebær

Servering:
♥ flytende akasiehonning
♥ kjeks

Fremgangsmåte

Skåld pistasjnøttene ved å legge dem i kokende vann i ca. 10 minutter, eller til du ser at det ytre skallet løsner lett. Gni av skallet slik at grønnfargen kommer bedre frem og tørk nøttene på kjøkkenpapir.

Hakk pistasjnøttene fint.

Hakk også tørkede tranebær fint.

Bland pistasjnøtter og tranebær godt sammen.

Ha blandingen på en stor tallerken. Legg på chèvrerullene og klem osten god ned og rull rundt flere ganger, slik at pistasj- og tranebærblandingen fester seg godt rundt chèvrerullene på alle kanter.

Legg de dekkede chèvrerullene på et serveringsbrett. Dander rundt osten med kjeks, og server sammen med flytende honning.

Tips

♥ Jeg har her brukt chèvre naturell som er fersk, dvs. at den ikke har skorpe rundt. Jeg brukte Chèvre Haukeli Naturell som er ruller på 190 gram, som jeg synes har veldig passe størrelse og god smak, men andre varianter kan selvfølgelig også brukes. Det bør imidlertid være fersk chèvre uten skorpe for at pistasj- og tranebærblandingen skal feste seg godt til osten.

♥ Jeg skålder pistasjnøttene i varmt vann og gnir av det tynne skallet for å få grønnfargen på nøttene bedre frem. Det gjør også at nøttene blir litt mindre tørre, som igjen gjør at de fester seg enda bedre til osten.

♥ Chèvrerullene har god holdbarhet, så de kan gjerne lages klar et par dager før servering. Dekk til med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chevrerull-med-pistasj-og-tranebaer