Mont d'Or med rosmarin, hvitløk og hvitvin

Ingredienser



♥ 1 Mont d'Or
♥ 2 fedd hvitløk (se tips)
♥ frisk rosmarin eller timian
♥ 0,5 dl hvitvin

Klassisk tilbehør:
♥ rustikk brød eller baguette
♥ småpoteter
♥ skinke og spekemat
♥ syrlige, syltede grønnsaker (f eks små suragurker og sølvløk)
♥ nøtter og tørket frukt

Fremgangsmåte

Fjern plastinnpakningen rundt osten og ta av lokket på treesken.

Lag noen små kutt i osten og press inn noen biter hvitløk og frisk rosmarin.

NB! Jeg lot her hvitløksbitene være nokså store fordi jeg ville fjerne dem igjen før servering slik at hvitløken setter smak på osten uten at man må tygge på selve hvitløksbitene. Dersom du ønsker å servere osten med hvitløksbiter, bør hvitløksbåtene i stedet snittes i helt tynne skiver (se tips).

Hell over hvitvin.

Klem aluminiumsfolie rundt bunnen og sidene av treesken. La toppen av osten være åpen.

Sett osten inn i ovnen på midterste rille ved 200°C i 20 - 25 minutter.

Skrap forsiktig av skorpen på toppen av osten. Fjern hvitløksbitene (hvis de er store).

Server osten rett fra esken straks etter at den er tatt ut av ovnen, mens osten er varm og flytende.

Tips

♥ Som nevnt foretrekker jeg å fjerne hvitløksbitene før jeg serverer osten, og deler hvitløksfeddene derfor i litt store biter. Jeg er veldig glad i hvitløk, men har kommet til at osten smaker best uten å tygge selve hvitløksfeddene fordi osten ikke bakes lenge nok til at hvitløksfeddene mykner skikkelig. Hvis du ønsker å servere hvitløken med osten, bør hvitløksfeddene snittes veldig fint før du stikker dem ned i osten, slik at hvitløksbitene mørner mest mulig i løpet av tiden osten ovnsbakes. Du må da også lage nokså dype kutt i osten for å få de tynne hvitløksbitene ordentlig ned i osten.

♥ Aluminiumsfolien rundt osten er ikke absolutt nødvendig og kan bare droppes hvis du ikke har aluminiumsfolie. Folien er ment som sikkerhet for at smeltet ost ikke renner ut av esken i tilfelle det skulle være en sprekk i den.

♥ Etter at osten står på bordet en stund, vil osten avkjøles og begynne å stivne. Da er det bare å sette den tilbake i ovnen i noen minutter til osten er flytende igjen.

♥ SØT VARIANT: Mont d'Or er også godt med søtt tilbehør, som nøtter og tørket frukt, honning og fikenmarmelade og fruktbrød. Du kan da erstatte hvitløk, rosmarin og hvitvin på toppen av osten med litt honning og et par skjeer konjakk før steking.

♥ DRIKKE: Det er populært å server Mont d'Or med et glass Chardonnay, gjerne fra Jura-området i Frankrike der også Mont d'Or produseres. Dersom du serverer Mont d'Or med nøtter, honning og annet søtt tilbehør, kan det imidlertid være godt med en litt søtere vin. Som alkoholfri drikke anbefales gjerne en god eplesaft.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mont-dor-med-rosmarin-hvitlok-og-hvitvin