Innbakt Brie med gresskarfasong



Ingredienser

♥ 1 pk butterdeigsplater (450 g)
♥ 1 dl marmelade (se tips)
♥ 1 stor, rund Brie (se tips)

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 kanelstang

Tilbehør:
♥ 1 baguette
♥ 50 g smør
♥ 100 g tørkede aprikoser
♥ 100 g pekannøtter
♥ 1 dl marmelade
♥ 0,5 dl flytende honning

Du trenger også mathyssing.

Fremgangsmåte

Tin de frosne butterdeigsplatene hver for seg på bordet. Dette tar ca. 20 minutter.

Toast:
Hvis du vil servere sprøstekte baguetteskiver som tilbehør til osten, lønner det seg å gjøre dette mens butterdeigsplatene tiner. Skjær baguetten i skiver, og smør skivene med smør på begge sider. Legg baguetteskivene på en bakepapirdekket stekeplate.

Stek baguetteskivene midt i ovnen ved 200°C til de er gylne (dette tar ca. 10 minutter).

Forming av ostepakken:
Legg de tinte butterdeigskivene inntil hverandre på et stykke bakepapir. Legg platene lett overlappende så du unngår å få sprekker i butterdeigen. Klem sammen skjøtene og kjevle litt forsiktig så deigen blir stor nok til å pakke inn osten.

Legg marmeladen i midten og legg osten oppå. Brett butterdeigen forsiktig over osten så du får en pakke. Unngå å dra for mye for å unngå at det blir sprekker i butterdeigen. Klipp bort overflødig butterdeig og klem butterdeigen godt rundt osten. Snu osten rundt slik at butterdeigskjøten kommer på undersiden.

Bruk en lang hyssing (se tips) og legg den rundt butterdeigen som om du skulle hatt hyssing rundt en pakke. Snurr hyssingen rundt pakken i noen omganger til, slik at du får en pakke med gresskarlignende fasong. Husk at butterdeigen utvider seg under stekingen, så ikke pakk inn for stramt. Fest hyssingen med en knute på undersiden av pakken.

Bruk restene av butterdeigen til å skjære ut et par blader, og legg også disse på bakepapiret.

Flytt bakepapiret over på en stekeplate. Pensle over deigen med lett sammenpisket egg.

Steking og servering:
Sett osten så midt i ovnen ved 200°C og stek ostepakken i 25 - 30 minutter. Osten er ferdig når butterdeigen virker helt stekt, sprø og er gyllen i fargen.

Klipp opp hyssingen og dra den forsiktig av osten.

Flytt den varme osten over på en tallerken. Stikk en kanelstang i midten og legg butterdeigsblader på hver side av kanelstangen som pynt.

Legg sprøstekte baguetteskiver, tørkede aprikoser og pekannøtter rundt osten. Server marmelade og flytende honning ved siden av.

Tips

♥ Brie er en fransk ost, som selges i de fleste norske matbutikker. Bruk en nokså stor, rund Brie til denne oppskriften (250 gram).

♥ Jeg brukte her hjemmelaget **Nektarinsyltetøy** sammen med osten. Dette kan godt byttes ut med aprikosmarmelade, fikenmarmelade eller annen type syltetøy du liker.

♥ Bruk helst mathyssing. Dette fås kjøpt i butikker som selger kjøkkenutstyr.

♥ Noe av poenget her er at osten skal være varm og bløt inni, og for å få til det må osten serveres nokså raskt etter at den er stekt.

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

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