Krustader med Brie og solbærsyltetøy



Ingredienser

♥ 30 små krustader (se tips)

Fyll:
♥ 400 g Brie
♥ 2 dl solbærsyltetøy
♥ litt frisk timian (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Sett frem krustader på en stekeplate.

Skjær Brie i tykke skiver som deretter skjæres i mindre biter. Legg en bit ost i hver av krustadene.

Du kan fylle krustadene nokså fulle for osten vil dette sammen under stekingen når den smelter.

Stek midt i ovnen ved 200°C i ca. 5 minutter, til du ser at osten er smeltet.

Sett krustadene på serveringsfat. Legg på en liten klatt solbærsyltetøy i hver og pynt eventuelt med litt frisk timian.

Serveres nylagde!

Tips

♥ Krustader er små, sprø terter som kan fylles med masse forskjellig godt. For flere forslag til fylte krustader, se **HER**.

♥ Krustader fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker i litt ulike varianter. Jeg brukte her filokrustader (kjøpt hos Coop Mega).

♥ Brie får du kjøpt i de fleste matbutikkene. Jeg brukte her en stor Brie de Paris (500 g).

♥ Bruk gjerne **hjemmelaget solbærsyltetøy**. Også godt med **hjemmelaget bjørnebærsyltetøy**. Alternativt ferdigkjøpt solbærsyltetøy av god kvalitet.

♥ Jeg valgte her å ha syltetøyet i krustadene etter stekingen. Du kan alternativt fylle krustadene med både Brie og syltetøy før steking, slik jeg gjorde da jeg lagde **Krustader med Brie og fikensyltetøy**. Merk at disse krustadene vil miste noe av sprøheten når de fylles og varmes med ost og syltetøy. Likevel blir de veldig gode!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krustader-med-brie-og-solbaersyltetoy