



Foto: Charlie Drevstam

Chèvrerutor med sockersaltade valnötter

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

20 bitar

Tillagning

250 g chèvreost, utan kant
1,5 dl mjölk
3 st ägg
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar, nymald

Nötter

50 g valnötter
2,5 msk strösocker
0,5 msk flingsalt

Den salta och mjuka osten bryter fint mot de sötsalta och knapriga nötterna.

1. Sätt ugnen på 175°. Smula getosten och mixa snabbt ihop ost och mjölk till en slät massa med mixerstav. Vispa upp äggen och blanda ner ostsmeten. Tillsätt salt och peppar.

2. Häll blandningen i en ugnssäker form ca 12 x 26 cm, klädd med bakplåtspapper. Ställ formen mitt i ugnen och grädda ca 30 min. Ta ut formen och låt kallna.

3. Nötter: Rosta valnötterna i en torr stekpanna. Tillsätt socker och salt under omrörning och låt sockret smälta och nötterna bli glansiga. Låt kallna och förvara torrt.

4. Skär chèvrerutorna i 20 bitar och lägg upp på fat. Lägg på en nöt och servera.



PASSAR TILL:

**Crémant de
Bourgogne Perle de
Vigne**

Pris: 99 kr

[Sök annat vin här](#)