



Mama
Brown

Mont D'Or med baguette og skinke



4 personer



45 minutter



Marts 2024

Ingredienser:

- 1 stk Mont D'Or [400 gr]
- 0,5 dl hvidvin
- frisk rosmarin

Tilbehør:

- 1 baguette
- 200 gr skåret skinke af eget valg
- Cornichoner
- Grønne oliven

Sæt din Mont D'Or i et ildfast fad. Fjern plastik, men lad den blive i trææsken - også når den serveres. Skær et kryds i toppen og hæld hvidvinen ved. Kom rosmarinkviste ned i rillerne og bag den ved 180 gr varmluft i 30 minutter. Lad den hvile 10 minutter, fjern rosmarinkviste, og låget, hvis du ikke er til det. Det kan sagtens spises. Rør rundt i osten med en ske, så den er klar til at dykke i. Den vil langsomt tykne i takt med afkøling.

Fordel den smeltede ost på brødet, og nyd det sammen med oliven, cornichoner og skinke.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

champagne**for**alle

BUBBLES MATTER