



Mama
Brown

Månedens opskrift:

Cheese Bites



Butterdej og gedeost vil kreere en himmelsk stund i selskab med dine bobler i glasset. Fedmen fra butterdejen og gedeosten vil forenes med sødmen fra figenmarmeladen - og bitterheden fra valnødderne. Sammen vil de være et perfekt bud på en snack eller starter til din næste champagne-stund.

Du får her min opskrift på 6 stk Cheese Bites:

1 rulle butterdej

1 rulle gedeost (200 gr)

15 valnødder

1 dl figenmarmelade (fx mærket Fybo)

frisk timian

1 æg til pensling

olivenolie

salt/peber

Start med at skære 12 kvadrater af din butterdej. Læg de 6 af dem på en bageplade, som er beklædt med bagepapir, og pensl dem med æg. Læg de resterende 6 oven på og pensl igen med æg.

Skær din rulle med gedeost i skiver, læg 2 på hver kvadrat, så en skifuld figenmarmelade, drys med hakkede valnødder og til sidst et skvæt god olivenolie.

Bag nu dine Cheese Bites til de er gyldne og faste ved 180 gr varmluft - cirka 20 minutter. Top dine Cheese Bites af med friskkværnet peber, flagesalt, og frisk timian.

Velbekomme & à bientôt!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk