



Mama  
Brown

## Fransk salat med bagt gedeost på brioche med brombær og vinaigrette



2 personer



30 minutter



Juni 2026

### Ingredienser:

- 100 gr mixed salat (fås i supermarkedet)
- 2 skiver brioche franskbrød
- 1 rulle gedeost
- 100 gr friske brombær
- 50 gr valnødder

1 udstikker på 4 cm

Tilbehør: Mere brioche, ristet.

### Vinaigrette:

- 0,5 dl olivenolie
- 0,5 dl æblecidereddike
- 1 spsk honning
- 1 spsk Maille dijonsennep "honey"
- Salt/peber

### How to:

Udstik brioche, skær rullen med gedeost i skiver og læg 1 skive oven på hver, udstukket brioche. Sæt på en bageplade, drys med salt og peber og giv dem 180 gr varmluft til osten puffer op og er gennembagt - og briochen dejligt sprød.

Skyl salat og brombær, rist valnødder på en pande (eller i ovnen sammen med osten) og pisk vinaigretten sammen.

Smag til med salt og peber.

Fordel salat i 2 skåle, dernæst brombær, ristede valnødder, gedeost og fordel vinaigrette henover.

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown  
på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

