

Uunibrie

Uunibrie on juustojen kuningatar, joka maistuu parhaalta sopivan hapokkaan ja hedelmäisen kuohu- tai valkoviinin kanssa.



AINEKSET

500 g valkhomejuustokiekko
2 dl mustikoita
2-3 tuoretta viikunaa
½ dl vadelmia tai granaattiomenan
siemeniä
(hunajaa)



MIEDOT JUUSTOT



6-8 HLÖ



15-30 MIN

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Lämmitä uuni 200 asteeseen.
- 2 Laita juusto pellille leivinpaperin päälle ja paista juustoa uunissa 10 minuutin ajan. Näin juuston sisus muuttuu sulaksi, mutta kuori ei vielä repeä.
- 3 Nosta juusto jalalliselle tarjoiluvadille ja koristele se marjoilla ja viikunalohkoilla.
- 4 Valuta halutessasi vielä päälle hieman hunajaa.
- 5 Tarjoile sellaisenaan tai suolaisten keksien tai patongin kanssa.



Resepti

Ruokatoimittaja Mari Moilanen

www.jotainmaukasta.fi