DESSERT

Ost med fläderblomspicklade polkabetor och svartvinbärssås

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Kombinationen krämig ost och fruktiga toner fungerar alltid. Här kombineras Brilliant Savarin-ost med friska fläderblomspicklade betor och syrliga svarta vinbär i ren och skär kärlek.

Här kan en bra roséchampagne med fruktiga och bäriga toner ta ut sin rätt. Prova exempelvis Bollinger Rosé. Recept skapat av Mattias Larsson (Fredagskocken).

INGREDIENSER

200 g brilliant savarin-ost
Fläderblomspicklade polkabetor
100 g polkabetor
1 dl koncentrerad fläderblomssaft
1 dl vatten
1 dl äppelcidervinäger
1 tsk anisfrön, krossade

Svartvinbärssås
50 g svarta vinbär

Kavringssmulor
2 tunna skivor kavring

GÖR SÅ HÄR

1. Fläderblomspicklade polkabetor: Skala betorna och skiva dem tunt på mandolin eller med osthyvel. Koka upp ingredienserna till lagen. Lägg ner de skivade betorna och låt svalna.

2. Kavringssmulor: Värm ugnen till 120°. Lägg in kavringsskivorna och ugnsbaka dem i cirka 1 timme, tills de är helt genomtorra. Krossa dem sedan i en mortel.

3. Svartvinbärssås: Passera vinbären genom en sil.

4. Dela osten i fyra bitar och lägg upp på fyra tallrikar. Häll bort lagen från betorna och lägg betorna på tallrikarna. Strö över kavringssmulorna och lägg på ett par droppar av svartvinbärssåsen.Receptet är skapat av Mattias Larsson