



# Varm brie med oliver och soltorkade tomater

Kock: **I min syrras kök** Tid: **40 min** Portioner:



Varm brieost med massa goda smaker. Helt perfekt att ställa fram till försnacket.



## INGREDIENSER

- 1 st brieost ca 20 cm i dm2
- 1 liten burk gröna urkärnade oliver
- 1 liten burk svarta urkärnade oliver
- 1 burk strimlade soltorkade tomater
- 1 liten rödlök
- 1 kruka basilika

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka oliverna, löken och basilikan.
- 2** Blanda ihop med de strimlade saltorkade tomaterna, samt lite olja från dem.
- 3** Lägg brieosten i en form och täck sedan hela osten med oliv- och tomatblandningen.
- 4** Ställ in i ugnen på 225 grader tills att osten har smält, ca 20 min.
- 5** Severa så att man får skeda upp osten på rostade baguettskivor eller kex.