



**28**  
apr 2015

## Rosa bubbel + gräddig ost + jordgubbar

Skribent: **Monika Österheim**

Kyl champagnen. Snygga till jordgubbarna. Rumstemperera din bit Délice de Bourgogne. Sen är himlen nära!

Délice de Bourgogne är en fransk fet ost gjord på komjolk. Den är från Bourgogne som man hör på namnet. Ostens skorpa blev i detta fallet lämnad för att vi ville njuta champagnens smak.

Annat bubbel går såklart bra när inte plånboken svämmar över :) Osten och jordgubbarna är delikat utan bubbel. Det finns andra ostar som är krämiga och gräddiga som kan ersätta Delice de Bourgogne - bara att fråga i ostaffären. Kombon är även en lyxig dessert.