

Oppskrifter 20.11.2004 - Klubbmøte hos Jan Øve

Varm Chevre med citrus- og myntehonning

2 skiver hvit geitost, 1-2 cm tykk
0,5 dl tynne strimler av appelsin- og sitronskall
1 dl honning, gjerne akasiehonning
frisk mynte

Varm stekeovnen til 200°C.

Del geitostskivene i halvmåner. Det er fint med endestykker av osten, da renner ikke ostemassen så lett ut ved oppvarming.

Skyll godt av skallet på appelsin og sitron, og riv skallet i tynne strimler (ikke de hvite hinnene, de er bitre).

Varm honning i en kasserolle med sitruskall og mynte. Varm osten i 4-5 minutter i stekeovnen.

Legg på en tallerken og hell litt varm honning over.

Drikke

Sancerre Blanc Grande Reserve 2003