



Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Bränd Manchego med balsamico och rostade solrosfrön



Bränd Manchego med balsamico och rostade solrosfrön



Gilla 0

Dela

Våren är här och vad passar inte bättre än supergoda tilltugg.

Den brända osten är supergod och jag rekommenderar varmt att servera den till en god cava.

Så här gör du:

1. Rosta solrosfrön i en torr panna tills de får lite färg. Salta lite i pannan när de är klara och tossa runt.
2. Skär osten i skivor ca 1cm tjocka och lägg på en plåt. Kör i ugnen på 150C i en minut tills ljumna. Ta ut och sprinkla på lite socker. Bränn med brännare så osten får fin färg.

Ringla över balsamicovinäger, rostade solrosfrön och krasse.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept - Domino Alto Brut Organic >>

Receptet är för två personer.

4 skivor manchego

2 nypor socker

Balsamicovinäger (helst lagrad)

Solrosfrön

Krasse



Bli medlem nu!

Din mailadress

- Månadsbetalning, ingen bindningstid för 20 kr
(Flexibelt & enkelt)
- 12 månader för 199 kr
(Standard)
- 36 månader för 299 kr
(Populärt val)

Nästa steg >>