

Pepparkakssticks med lingoncrème.

Linnéa har tagit fram tre recept som passar perfekt till vinterns glöggstunder! Här får du recept på pepparkakssticks med lingoncrème.



20 ST



20 MIN

Tilltugg

Jul

Advent

Pepparkakssticks med lingoncrème

Ingredienser:

Ca 150 g pepparkaksdeg
100 g riven parmesanost
2 dl philadelphiaost
1 dl lingon

Gör så här:

1. Kavla ut pepparkaksdegen på ett bakplåtspapper. Skär degen i cirka 2 cm breda remsor.
2. Strö över riven parmesanost. Tryck till osten lite så att den fastnar i degen. Grädda i 200 °C i 7-10 minuter. Osten ska ha smält och pepparkakorna ska ha börjat få lite färg.
3. Blanda samman philadelphiaost med lingon. När pepparkakssticken svalnat, klicka på lite lingoncrème på varje. Servera direkt.



Blossa Lätt Vinglög Röd

30,00 kr

Kryddig doft med inslag av kardemumma, nejlika och pepparkaka. Söt, fyllig och kryddrik smak med rödvinskaraktär samt inslag av kardemumma och nejlika.

Fler recept till glöggmyset hittar du här:

Små filodegspajer med salt ost och rödbetor ->

Bakad Västerbottensost med fikonmarmelad ->



Vill du få ett nytt recept varje vecka?

I vårt nyhetsbrev hittar du både recept att laga till hemma och tips på

restauranger. Varje månad bjuder vi in till provningar av vin, whisky och andra ädla drycker. Dessutom erbjuds du prissänkta fynd och unika drycker som bara erbjuds våra trogna läsare.

[Prenumerera på vårt nyhetsbrev](#)

Utskrift