

Ostbricka till nyårsmiddagen.

Ingen nyårsafton utan ostbricka! Med små enkla knep och recept kan du lyfta den klassiska ostbrickan till nya höjder, jag lovar! En imponerande osttårta, ädelostfyllda dadlar, kryddade nötter, fräsiga smördegspinnar och frukt i form av blodgrape, päron och vindruvor.



30 MIN

Nyår

Ost

Tilltugg

Osttårta

Ingredienser:

1 stor rund brieost
1 mellanstor camembert
1 liten, rund ädelost
färsk timjan

Gör så här:

1. Lägg brieosten på en bricka. Lägg på camembert och ädelost så du får en hög fin "tårta". Dekorera med färsk timjan.

Ädelostfyllda dadlar

Ingredienser:

200 g torkade dadlar

100 g ädelost

Gör så här:

1. Gör ett snitt i varje dadel och ta ur kärnan. Dela ädelosten i små bitar och fyll varje dadel med en bit ädelost.

Kryddade nötter

Ingredienser:

ca 200 g blandade naturella nötter

1 msk olivolja

salt

paprikapulver

vitlökspulver

honung

Gör så här:

1. Lägg nötterna i en medelvarm stekpanna och rosta lätt. Ringla över olja och blanda väl. Tillsätt salt, paprikapulver och vitlökspulver.
2. Skaka om stekpannan väl och låt nötterna rostas i cirka 5 minuter. Ringla över honung mot slutet. Häll över på ett bakplåtspapper och låt svalna helt.

Frasiga smördegspinnar

Ingredienser:

250 g smördeg

1 ägg

1 dl finriven parmesan

svartpeppar

Gör så här:

1. Värm ugnen till 225°C. Rulla ut smördegen. Vispa upp ägget och pensla smördegen. Strö över den rivna parmesanen och tryck till lite så den fastnar ordentligt.
2. Skär smördegen i cirka 1 cm breda remsor. Tvinn smördegsremorna och lägg på en bakplåtspappersklädd plåt.
3. Grädda mitt i ugnen i cirka 15 minuter eller tills de börjat få färg.



Spara i lista

Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Det här dessertvinet fick nyligen fem stjärnor (för åttonde gången) i Sydafrikas vinbibel Platter's. Med tanke på den höga kvaliteten och att det är ett ädelrötat vin som endast kostar 89 kronor för en halvflaska så bör det utan tvekan placeras bland Systembolagets mest prisvärda viner. Mycket söt smak av tropiska och torkade frukter, honung och nötter. Passar särskilt bra till grönmögelost.

Hela nyårsmenyn:



Laxtartar - förrätten på nyårsmenyn.

Till förrätt bjuder jag på laxtartarer som du kan servera i små fina glas, på skedar eller som jag valt att göra - i små kakformar. En perfekt start på nyårsmiddagen!

[Läs mer](#)



Örtmarinerade lammracks med ugnstrostad delikatesspotatis.

Huvudrätten består av härliga, örtmarinerade lammracks. Ta tillvara på skyn från lammracksen så får du en helt otroligt god sås. Till detta serverar jag ugnstrostad delikatesspotatis med mycket salt!

[Läs mer](#)



Vit chokladmousse med lemon curd.

Och som kronan på verket avslutar jag nyårsmiddagen med en vit chokladmousse med lemon curd. Gott nytt år!

Läs mer

Utskrift