

TRYFFELBRIE

Tryffelaromen gör brien godare

200 g mogen opastöriserad brie, 75 g färskost, t.ex Philadelphia, krydda enl smak med vitpeppar från kvarn och salt, lite pressad vitlök, 50 g riven färsk tryffel eller alternativt 10 g malen frystorkad burgundtryffel tillsammans med några matskedar olivtryffelolja.

Blanda allting till en smet, dela brieosten och sprid ut smeten på undre halvan. Lägg andra halvan på som lock. Linda in i folie och sätt in i kylan åtminstone några timmar, gärna över natten.

Skär ut trekantar av osten och servera som sådan eller som del av osttallrik.

Vin enligt smak. Riesling och Pinot noir går bra. Också väldigt gott med portvin.

TRYFFELSMÖR

Smör höjer tryffelaromen

250 g rumstempererat smör (saltat eller extrasaltat enl smak)
Krydda enl smak med vitpeppar från kvarn, 2-3 msk citronsaft, någon droppe worchestershiresås, lite pressad vitlök + 100 g färsk riven tryffel el. alternativt 10-20 g malen frystorkad burgundtryffel tillsammans med några matskedar olivtryffelolja.

Efter att ha sammanblandat ingredienserna rulla in smöret i folie och sätt i kylan eller frysen för senare användning.

Skär ut slantar från smörrullen och ät med nybakat bröd eller sätt t.ex. på grillad fisk eller kött.

Vin enligt "huvudrätten". I brist på Champagne är Chablis och Ripassa Valpolicella goda val.