Karamellizált szőlő sült camambert sajttal

20—30 Perc

Elkészítés

1. Mossuk meg a fehér és a kék szőlőt, és vágjuk félbe hosszában a szemeket. Tegyünk félre néhány egész szőlőszemet.
2. A sült camembert elkészítése: Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Tegyük a camembert sajtot egy sütőtálba, és csurgassunk rá egy kis mézet. Süssük a sütőben 10 percig.
3. Olvasszuk meg a vajat egy serpenyőben. Adjuk hozzá a szőlőt és a babérlevelet, és keverjük össze. Ezután keverjük hozzá a barna cukrot is. Folyamatos kevergetés közben karamellizáljuk a cukrot. Két perc után adjuk hozzá a balzsamecetet.
4. Vegyük ki a sajtot a sütőből, és tegyük egy tálra. Halmozzuk a tetejére a szőlőt és a babérlevelet. Szórjuk meg dióval, csurgassunk rá egy kis mézet, és kínáljunk mellé bagettet.

Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

200 g	Mag nélküli fehér szőlő
200 g	Mag nélküli kék szőlő
2 db	Nagy camambert
1 db	Bagett
2 tk.	Vaj
2 ek.	Olívaolaj
2 tk.	Méz
2 tk.	Barna cukor
1	Csésze dió
4 ek.	Fehér balzsamecet
4 db	Babérlevél, egész