



Armands gratinerade chèvre med sidfläsk

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Ljuvlig, bakad chèvre i krämig sås med honung och sidfläsk. Receptet är ur Emma Hambergs bok Au Pif!

Emma Hamberg är författaren till den stora succén och prisbelönta Je m'appelle Agneta. Det är i den boken vi lär känna Einar, minnet av hans älskade Armand och all den goda maten Agneta lär sig laga.

Emma följde upp succén med kokboken Au Pif! med nästan hundra härligt franska recept och små berättelser. Lika nyttigt som underhållande med andra ord.



INGREDIENSER

4 st rejäla skivor chèvre

2 dl grädde

2 dl mascarpone

1 msk flytande honung

ca 80 g lufttorkat eller rimmat sidfläsk i bitar, t ex pancetta eller vanligt sidfläsk

salt & svartpeppar

lite olivolja

Servering

grönsallad med vinägrett

baguette



GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 230 grader. Ta fram fyra mindre formar eller en stor. Slå lite olivolja i botten och lägg i chèvre-skivorna.

2

Vispa ihop grädden med mascarponen, salta och peppra. Häll över chèvren. Gratinera i ca 10 min tills gyllene yta.

3

Knaperstek fläsket under tiden.

4

När osten är klar, strössla över det knapriga fläsket och ringla honung över. Dra ett par varv på pepparkvarnen.

5

Njut rätten med grönsallad och baguette. Fiska upp den goda såsen med brödet!