



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!