



Hunaja-yrttimarinoitu juusto

Aineet: noin 250 g pitkään kypsytettyä Manchegoa tai Viinitarhanjuustoa

Marinadi:

1 dl rypsiöljyä

3 rkl sitruunan mehua

1 1/2 rkl juoksevaa hunajaa

1 rkl tuoretta hienonnettua

basilikkaa tai oreganoa

1 rkl tuoretta hienonnettua

sitruunamelissaa

Valmistus: Ota juusto huoneenlämpöön pari tuntia ennen valmistamista. Lämmitä uuni 100-asteiseksi. Poista juustosta kuori ja viipaloi se noin 1/2 sentin paksuisiksi kolmionmuotoisiksi viipaleiksi. Sekoita marinadin ainekset hyvin. Aseta juustoviipaleet tasapohjaiseen tarjoiluastiaan. Lämmitä juustovatia uunissa viisi minuuttia. Kaada marinadi juustopaloille ja anna maustua huoneenlämmössä noin tunti ennen ruokailua.

www.superkokki.com