



Ostedessert med Sort Castello og Hvid Castello

Ingredienser

6 røde æbler
4 tsk. kanel
3 spsk. rørsukker
1 spsk. Lurpak smør/ olivenolie
2 spsk. pinjekerner
2 spsk. soltørrede tranebær
2 spsk. akaciehonning
korn af en halv stang vanille
250 g. Sort Castello
10 stk. fillodej
2 spsk. Dijon sennep
6 spsk. Cheasy Fraiche 9%
frisk dild
salt & peber
450 g Hvid Castello
lidt olivenolie

Fremgangsmåde

Æblerne skæres ud i tynde både, som lægges i et ildfast fad eller en lille bradepande og blandes med kanel, rørsukker samt smør/ olie. Æblerne bages i ovnen ved 200 °C i 20-30 min., hvor de vendes lidt rundt under-vejs. Pinjekernerne brunes på en pande ved svag varme. Når de er blevet gyldne, tilsættes de soltørrede tranebær og derefter akaciehonning rørt op med vanillekorn og vendes rundt. Anrettes med skiver af Sort Castello. Fillodejen optøs. Dressingen røres af sennep, crème fraîche, fint hakket dild samt salt og peber. Den Hvide Castello skæres ud i 20 skiver. Hvert ark fillodej lægges dobbelt. Herpå lægges en lille smule dressing, efterfulgt af en skive ost, dressing, en skive ost og dressing igen. Fillodejen lukkes som en lille pakke og pensles med lidt olivenolie. Ostepakkerne er nu klar til at blive bagt i ovnen ved 200 grader i 5-10 min., til de er gyldne. Retten serveres med lidt frisk dild.