

Grillad getcamembert med Cajun Spices



### Ekologisk gourmetserie - recept av Konrad Geiger

#### Grillad getcamembert med Cajun Spices

Till 4 personer:



(Förberedelsestid: 20 min / tillagningstid: 12 min)

2 getcamembertostar, mogna, 1 msk hackad bacon, 4 skivor bacon, 2 salladslökar, hackade, 1 msk honung, 1 tsk Tellicherry urskogspeppar (Herbaria), ½ tsk Cajun Spices (Herbaria)

**Tillbehör:** 1 liten obehandlad skärbräda som legat minst 1 tim i vatten

**Ställ in ugnen** på grill, eller använd en utegrill med lock, och hetta upp den till 260°. Urholka camemberten med till exempel en matsked så att 2 cm återstår längs kanterna och botten. Blanda hälften av den urgröpta osten med bacontärningar, lök, honung, Tellicherrypeppar och Cajun Spices och lägg tillbaka i osten. Klä osten med två korslagda baconskivor. Grilla tills osten blivit mjuk och servera med grissini att doppa i osten.

Du hittar fler läckra recept på [www.alltgott.se](http://www.alltgott.se)

Importör: munchmedia, [herbaria@munchmedia.se](mailto:herbaria@munchmedia.se), 070 938 55 53