

Dessert ansvariga var Torbjörn och Göran

**Friterad camembert med friterad persilja och varm hjortronsylt
10 personer**

Frityrolja eller matolja
5 Camembert á125 gram
Mjöl
5 uppvispade ägg
Ströbröd
2 knippe krus persilja
400-600 g hjortronsylt av bra qualité
2 paket frysta hjortron



- 1: Dela camemberten i fyra delar.
- 2: Panera i denna ordning, mjöl, ägg ströbröd + ägg ströbröd.
- 3: värm frityr oljan
- 4: Plocka och fritera persilja.
- 5: Lägg persiljan på torrt papper.
6. Fritera camemberten så att den bli gyllenbrun.
7. Värm sylten försiktigt med hjortronen.
8. Servera camemberten på tallrik, tillsammans med friterad persilja och varm hjortronsylt

Calvet Nr 4029

Réserve du Ciron , 2014

Nyanserad, söt smak med inslag av aprikosmarmelad, honung, saffran, röda äpplen och apelsin. Serveras vid 8-10°C till smakrika desserter eller grönmögelost.

