

ENGHAVEGÅRD

Osteri & Gårdbutik



Bagt Tirpitz med KAOS Whisky

INGREDIENSER:

- 1 stk. Tirpitz ost
- 2 spsk. KAOS Whisky
- Ristet surdejsbrød
- Et par skiver røget nakke

FREMGANGSMÅDE:

1. Læg Tirpitz osten i en lille cocotte, og overhæld den med KAOS Whisky.
2. Bag i ovnen ved 180 grader i ca. 20 minutter.
3. Server med ristet surdejsbrød, et par skiver røget nakke og et glas KAOS Whisky - og evt. syltet havtorn.