

DEMO-VEJLEDNING af KUNIGUNDE's PRODUKTER:

ALT ER "KUNIGUNDE"s EGNE OPSKRIFTER OG HÅNDVÆRK

FLØDE-FRISK OSTE 150g: Af dansk frisk flødeost 33% fedt, helt uden kunstige tilsætningsstoffer.

Hvidløgsflødeost med Ramsløg: den ultimative smagsfulde hvidløgsost tilsat ramsløgsblade og skøn knas af løgstykker.

Chiliflødeost med røget paprika: tilsat krydderier som bukkehorn, chiliflager og spansk røget paprika samt citronolie. Stærk uden at være for stærk.

Wasabi-flødeost: tilsat den japanske grønne peberrodssmag. Stærk men ikke for stærk.

Jamon ,aioli og safran-flødeost: tilsat ristet spansk serranoskinke, hvidløg, urter samt ægte safran. En smag af tapas.

Gedeost med citron og krydderpeber: fremstillet af økologisk gedefriskost fra Søvind, tilsat øko citron og øko peber og øko ingefær. Frisk og meget lidt "mæææh"-smag.

Kastanjeflødeost med kastanjelikør: tilsat ægte syltede kastanjer og korsikansk kastanjelikør. Sød og blød, smager som is-creme, og børn elsker den. Kan også bruges som cheesetopping til kage.

Tranebærflødeost med Sambuca: tilsat hjemmelavet sambuca-syltede tranebær. Skøn kombination som er som skabt for hinanden.

Ananasflødeost med kokoslikør: tilsat hjemmesyltede friske ananas og kokoslikør. Man henføres til sommer med pina collada. Også god til børnene.

Rom-flødeost med hasselnødder: tilsat rigeligt brun rom og rigtig hjemmelavet hasselnøddepasta. En boostet klassiker, hvor der ikke er sparet på rommen og de ristede hasselnødder, både i form af nøddepasta i osten og flagerne ovenpå.

Hybenroseflødeost: pisket flødeost tilsat de pink sød-syltede hybenroseblade. Aromatisk sødlig ost. Minder dig om smagen af sommer og smagen af sydens rosen-desserter.

MANDLER, RISTEDE 80g:

Solbæreddikeristede mandler med saltlakrids: Fineste spanske Marconamandler, ristet med solbæreddike og et lille strejf af saltlakrids.

Chiliristede mandler med røget paprika: Fineste spanske Marconamandler m sprød chili-coating.

FYLDTE BRIER, 250g: Fremstillet af: Fransk brie 31% fedt, dansk flødeost 33% fedt.

Trøffelbrie: Fransk brie opsprøjtet med trøffel-flødeost af italiensk sommertrøffel. Smagen er udpræget umami og er en delikatesse med et godt glas rødvin til. Den er svært vanedannende for trøffel-elskere!

Valnøddebrie: Fransk brie opsprøjtet med valnødde-flødeost, hvor der bestemt ikke er sparet på valnødderne. Blid og fin nøddesmag.

Blåskimmelbrie: Fransk brie opsprøjtet med en pisket blåskimmelcreme. Der er anvendt den nøje udvalgte franske Bleu d' Auvergne som er en ægte egnsost (AOC) og som har en fantastisk "blå" smag.

Olivenbrie: Fransk brie opsprøjtet med en flødeost tilsat delikat olivenpure af lilla oliven. Denne flotte farve træder fra naturens side kraftigt frem i flødeosten.

Urtebrie: Fransk brie opsprøjtet med en urtecreme af flødeost tilsat en skøn urt som saar også kaldet bønneurt, løvstikke, ramsløg og hjemmesyltede sennepsfrø som har bid som kaviar.

SYLT og TILBEHØR til oste:

Acaciehonning med ristede kerner, tilsmagt med citron og mynte. Økologisk. Kan drissles over faste og bløde oste. Gedeoste i særdeleshed.

Relish, hjemmesyltet af rød peberfrugt, rød chili, rød tomat, rødløg og ingefær. Anvendes til kraftige oste og charcuteri, især de lufttørrede typer.

Hindbærsennep m citronmelisse. Stærk og sød, god til lækkert charcuteri eller stærke oste.

Blåbær Romsyltede- med citron og grøn kardemomme. Skøn til blåskimmeloste!

Lavendelsyltede abrikoser med rosmarin og pinjekerner. Let parfumeret smag. Til alle oste. Prøv til en gedost.

Portvinsyltede babyfigner med stjerneanis. Til oste, eller bare til en god vanilleis.

Nøddemix i hindbæreddikesirup. 5 slags nødder, syltet i lækker hindbæreddikesirup med orangelikør og vanillestænger. En nøddesylt som kan bruges til det hele.

Tranebærsylt med Sambuca. Suveræn som tilbehør til cremede oste eller blåskimmeloste.

Portvinsyltede valnødder med appelsin, balsamico og et strejf af 85% mørk chokolade. Velegnet til de faste oste med nøddesmag.