

Oppskrift

## Bakt ost med spekemat



1

Sett ovnen på 180 °C. Legg osten i en ildfast form om den ikke kommer i egen treeske.

2

Stikk noen hull i osten med en skarp kniv. Mos hvitløk og smør utover. Hell på litt olje og litt vin, og stikk ned urter i osten.

3

Dryss over litt pepper og stek i ovnen i 15 minutter. Server med ristet surdeigsbrød og masse god spekemat.

## Produkter i denne oppskriften

Coppa fra Tynset Pk



## Ingredienser

Coppa fra Tynset

400 g

Surdeigsbrød

4 skiver

Bakt ost

Hel ost, f.eks. Kvit kjerringøy, camembert eller brie 1 stk

Hvitløksfedd 0,5 stk

Olivenolje 1 ss

Hvitvin 2 ss

Kvister med rosmarin 2 stk

Kvister med timian 2 stk

Nykvernet pepper