

Ermitage Tartiflette original 250 g

Tartiflette er en myk, modnet fransk hvitmuggost laget på pasteurisert kumelk som kan tilberedes på mange måter, i ovn eller stekepanne og nytes varm eller kald. Gratiner skiver av osten sammen med halvkokte poteter i skiver, stekt bacon og gul løk. Da vil du nyte en klassisk, fransk signaturrett med mye smak, som er populær i de franske alper. Osten blir produsert i Lorraine, nordøst i Frankrike.

Ermitage produserer klassiske franske oster, som goudaoster, brie, raclette, Mont d'Or, Morbier, Tartiflette, Munster med flere. Tartiflette blir produsert i Lorraine, nordøst i Frankrike, nær den tyske grensen.

Produktnummer	905566
EPD-nummer	6344865
Antall i kartong	6

6344865

Ermitage sin Tartiflette ost har uendelig med muligheter som garantert blir en smaksrik opplevelse, som gjerne nytes i sosiale sammenkomster. Tilbered den klassiske, franske retten der halvkokte poteter i skiver legges i bunnen av en ildfast form som toppes med en blanding av stekt bacon og gul løk, deretter nytt lag med skivede poteter, som toppes med tykke skiver eller biter med Tartiflette ost. Gratiner midt i ovnen, ca 210 grader, ca 25-30 minutter. Erstatt gjerne bacon med guanciale eller torsk med biter av chorizo og bytt ut poteter med gnocchi eller risotto. Ønskes en vegetarrett, lag en blanding med gresskar, eple, egg og grønnkål. Krydre med salt og pepper etter behov. Server gjerne sammen med en frisk salat og eventuelt lyst brød. Er tiden knapp, lag en blanding du steker i stekepannen, det er like godt og mye raskere.

Tartiflette osten har en smidig, myk og lys gulaktig ostemasse som kan benyttes til alle gratinerte retter. Vær kreativ og prøv ulike smakskombinasjoner, du får et smakfullt måltid, som blir en suksess som kan nytes i godt selskap.

