

Kyllingebryst med Morbier og lufttørret skinke



4 stk kyllingebryst filet
2 - 300 gr Morbier
4 skiver lufttørret fransk skinke
spinat
valnødder

Skær valnøddekernerne over groft, rist dem på en pande i et par dråber olie og sæt dem til side.

Steg kyllingebrysterne 5 min. på hver side og skær dem derefter igennem fra siden, uden at skære dem over.
Læg en skive skinke og en tyk skive ost ind i revnen.

Drys med salt og peber og hold dem sammen mens du steger dem videre, til de er gennemstegt - det gøres nemmest med en bred paletkniv. Stykkerne skal vendes et par gange under stegningen.

Spinaten lunes på panden et øjeblik, til det falder lidt sammen.

Retten serveres med spinat, ristede valnødder og evt. brød.



Den milde og lækre Morbier

Pasta i gorgonzolasauce med spinat og valnødder



To portioner

200 g pasta penne
100 g gorgonzola
2 dl Piskefløde
100 - 150 g frisk spinat
valnødder
peber
evt. salt

Skær valnøddekernerne over groft, rist dem på en pande i et par dråber olie og sæt dem til side.

Kog pastaen al dente.

Mens pastaen koger, laves gorgonzolasaucen.
Bland gorgonzola og fløde i en gryde og bring det i kog. Lad sauce simre indtil osten er smeltet og fløden er reduceret en smule. Smag til med peber og eventuelt lidt salt.

Skyl spinaten grundigt og kom den i gorgonzolasaucen sammen med den kogte pasta. Bland det hele godt og lad det stå lidt så spinaten falder sammen.

Anret pastaen i en dyb tallerken. Top med de ristede valnødder.