

# Kullinariskt.



## Honungsgratinerad tjävre

- 2 msk pinjekärnor
- 2 stora äpplen
- 4 skivor tjävre, ca 1 cm tjocka  
olika salladsblad
- 2-3 msk honung
- 1 msk smör
- 0,5 msk balsamvinäger

Sätt ugnen på 225 grader

Rosta pinjekärnorna i torr stekpanna under omrörning. Skär äpplena i fyra stora skivor, ca 1,5 cm tjocka. Skär loss kärnhuset.

Lägg äppelskivor med en ostskiva ovanpå i en smord form. Gratiner i ca 20 minuter tills osten fått fin färg. Ansa sallad, fördela bladen på assietter.

Placera den gratinerade osten på salladen. Strö över pinjekärnorna.

Klicka ner honung, smör och balsamvinäger i den varma ugnnsformen. Ös såsen över osten.

Du hittar tjävren (chèvre) plus ytterligare ett 30-tal ostar i vår gårdsbutik, där vi även säljer andra delikatesser från Jämtland. Vi har ett eget café, där du kan njuta av en caffè latte eller nybryggt kaffe med gott, hembakat bröd.

Kullens gård är öppen året om, tisdag–söndag kl 12–18. Välkommen!

**KULLENS  
GÅRDSMEJERI**  
KLÖVSJÖ

*Så här hittar du oss:*

Åk väg 316 genom Klövsjö och sväng in mot Östra Klövsjö – Gårdsmejeri. Kör ca 300 meter, sväng sedan höger vid skylt Kullens Gårdsmejeri. Efter ytterligare ca 300 meter är du framme. *Telefon:* 0682-41 36 40. [www.kullensgardsmjeri.se](http://www.kullensgardsmjeri.se)