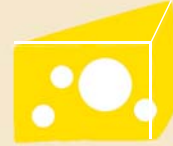


# parhaat kaverit



## Jälkiruokajuusto

125 g sulatejuustoa  
75 g Gorgonzola-juustoa  
1 rkl voita  
1 rkl kuohukermaa  
1/4 nippua ruohosipulia  
8-10 kpl kivettömiä oliiveja, mielellään mustia

### Koristeluun:

40 g saksanpähkinän- tai hasselpähkinän sydämiä

Sekoita kummatkin juustot voin ja kerman kanssa tasaiseksi seokseksi. Voit käyttää yleiskonetta apuna. Hienonna ruohosipuli ja oliivit pieneksi silpuksi. Sekoita ne juusto-seokseen. Muotoile seoksesta juusto. Hienonna pähkinät. Kääntele juusto pähkinärouheessa. Säilytä jääkaapissa yksi vuorokausi ennen tarjoilua. Tarjoa juustotarjottimella tai yksinään viinirypäleiden, päärynöiden ja keksien kera.



## KENDERMANNS EISWEIN

Klassinen jälkiruokaviini. Pehmeällä ja täyteläisellä viinillä on rikas ja makealle viinille yllättävän eloisa maku, josta voi selvästi erottaa hunajaa, kermatoffeeta ja rusinaa.

*Hinta 16,98 € (0,375 l)*

*Alkon nro 953404 (tilausvalikoima)*



ALTIA  
1888

Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 0207 510 510  
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18