

## JUUSTOCOCKTAIL

2 päärynää  
1 sitruunan mehu  
250g tummia rypäleitä

### **Kastike:**

200g sinihomejuustoa  
1 ¼ dl hapankermaa tai kermaviiliä  
(2cl konjakkia)  
ripaus suolaa, valkopippuria



Puserra sinihomejuusto siivilän läpi tasaiseksi massaksi. Sekoita joukkoon hapankerma tai kermaviili.

Mausta seos (konjakilla) suolalla ja valkopippurilla.

Kuutioi päärynät ja puserra niiden päälle sitruunan mehu. Puolita rypäleet ja poista niistä kivet.

Yhdistä hedelmät tarjoiluastiaan tai annoskuhloihin ja valele juustokastike päälle. Pane jääkaappiin ½ tunniksi. Tarjoa joko alkupalana tai jälkiruokana.

Jälkiruokana kokeile makean valkoviinin kera, esim. itävaltalainen Lenz Moser Prestige

Trockenbeerenauslese 2012