

## Ost med æblemustarda og knækbrød

Til 16 personer

God fast ost

12 æbler  
4 spsk. honning  
8 spsk. grov sennep  
Cidereddike  
Rapsolie  
Salt og peber  
Purløg  
Raddichio

Skræl æblerne, skær dem i kvarte. Fjern kernehuset og skær den i grove tern.

Kom æblerne i en gryde med 2 dl. Vand og damp dem møre under låg.

Når æblerne er møre, tages låget af og vandet dampes væk. Kom i en blender og blend med sennep, honning, salt, peber og smages til med lidt eddike og rapsolie.

2 æbler skæres i tynde strimler, raddicioen deles i mindre stykker og blandes sammen med halvlange strå af purløg.

Salaten marineres og serveres til osten sammen med mustarda og knækbrød

Knækbrød:  
200 gr. Polenta  
8 dl. Mælk  
880 gr. Mel  
Div. Kerner/frø

Polenta og mæl kommes i en skål. Kerne og frø tilsættes, kan evt. knuses i en morter forinden. Trækker i 10 min. Inden melet blandes i lidt af gangen til en god smidig dej. Dejen sættes på køl 15 min.

Dejen rulles helt tyndt ud og skæres ud i trekanter 6\*6\*6 cm. Kommes på en bageplade, pensles med rapsolie og drysses med havsalt.

Bages i ovnen ved 170 gr til de er gyldne og sprøde (i ca. 6-8 min)