Fetakrem med urter



Ingredienser

♥ 400 g feta
♥ 200 g gresk yoghurt, rømme eller crème fraîche
♥ 1 ts sitronsaft
♥ salt og pepper
♥ en stor bunt friske urter (f eks persille og basilikum)

Fremgangsmåte

Smuldre fetaosten i en bolle. Tilsett gresk yoghurt (eller rømme eller crème fraîche).

Rør blandingen jevn. Dette går raskt i en food processor eller med en stavmikser, men har du ikke dette, går det også greit å mose alt godt sammen med en gaffel.

Tilsett sitronsaft og kvern over salt og pepper.

Vend inn en stor neve hakkede friske urter.

Ha kremen i en skål, pynt med litt friske urter, og server!

Tips

♥ Her er det fint å bruke opp det du måtte ha av friske urter. Det er også veldig godt med koriander eller dill i fetakremen, synes jeg.

♥ Juster tykkelsen på kremen med mengden gresk yoghurt/rømme/crème fraîche. Seterrømme eller crème fraîche gir en tykkere krem enn lettrømme eller gresk

yoghurt. Jeg har her brukt gresk yoghurt, som gjør at fetakremen får en frisk smak og ikke blir så tykk i konsistensen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fetakrem-med-urter