Marinert Edamer

Ingredienser



♥ 300 g Edamer (se tips)
♥ 1 liten, rød paprika

Marinade:
♥ 2 dl god olivenolje
♥ 1 dl hvitløksolje (se tips)
♥ 1,5 dl hvitvinseddik
♥ 2 fint hakkede hvitløksfedd
♥ 1 ss røde pepperkorn
♥ 1 ss grønne pepperkorn
♥ 1 fersk oreganoplante (bruk kun bladene fra urteplanten)

Fremgangsmåte

Skjær opp osten i passe store terninger. De skal ikke være for store. Prikk gjerne ostebitene med en gaffel slik at marinaden får trukket mest mulig inn i osten og avgitt smak.

Skjær paprikaen i små, tynne strimler.

Legg osteterninger og paprikabiter lagvis i glasset.

Finn frem en bollen og rør sammen ingrediensene til marinaden. Når alt er blandet godt sammen, heller du marinaden over osten i glassene til de blir helt fulle og dekker osten. Prøv å røre litte i glasset selv om det er fullt og tettpakket av osten, slik at også oreganoblader og pepperkorn fordeler seg nedover i glasset.

Fest lokkene og la osten helst stå i 1-2 uker før servering. Har du ikke tid (eller lyst.. 😃) til å vente så lenge, bør du i alle fall gi osten 2-3 dager i marinaden.

Tips

♥ Edamerosten er en gouda (gulost) som stammer fra Edam i Nederland. Den er mye solgt i norske butikker rundt juletider, men fås kjøpt også ellers på året.

♥ Jeg brukte både god olivenolje (extra virgin) og hvitløksolje. Får du ikke tak i hvitløksolje, går det veldig fint å bare bruke olivenolje.

♥ Marinert Edamer holder seg god i mange uker i kjøleskapet. Ha osten på tette glass, så unngår du hvitløkslukt i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marinert-edamer