Ostesnurrer med hvitløk og urter



Ingredienser

♥ 100 g smør
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 3,5 dl melk
♥ 50 g gjær (blå type)
♥ 2 ts sukker
♥ 1 ts salt
♥ 1 liter hvetemel

Fyll og pynt:
♥ 150 g smør
♥ 1 bunt ferske krydderurter
(persille, oregano, timian, basilikum e.l.)
♥ 400 Jarlsberg (gjerne vellagret type)
♥ 1 ss maldonsalt

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Press hvitløksfeddene oppi smøret og la smøret koke sammen med hvitløken i ca 1 minutt (men ikke så lenge at smøret begynner å bli brunt). Ta kjelen av platen og tilsett den kalde melken. Blandingen skal da kjennes lunken.

Smuldre gjæren i en bakebolle og tilsett væsken. Rør til gjæren har løst seg opp. Tilsett sukker og salt. Bland deretter i hvetemelet litt og litt og elt du får en jevn og glatt deig. La deigen heve lunt til dobbel størrelse.

Smelt imens smøret til fyllet i en skål. Klipp opp krydderurtene og bland med det smeltede smøret. Jeg brukte persille denne gangen, men andre krydderurter smaker også herlig.

Riv Jarlsberg til fyllet. Jeg brukte rivefunksjonen på food processoren min, men å rive osten for hånd på vanlig rivjern går selvsagt like fint.

Når deigen er ferdig hevet, kjevles den ut til et stort rektangel. Pensle over med godt over halvparten av urtesmøret. Dryss deretter over rikelig med revet Jarlsberg.

Rull sammen leiven fra langsiden så du får en fast rull. Skjær rullen opp i skiver som er ca 2,5 cm tykke (det skal bli ca 16 stk). Fordel snurrene på to bakepapirdekkede stekeplater. Pensle over snurrene med resten av urtesmøret. Legg på resten av den revne osten. Dryss til slutt litt maldonsalt over hver av ostebollene.

Etterhev snurrene i 20 minutter, og stek dem deretter midt i ovnen ved 220°C i ca 15 minutter. Ostesnurrene er ferdigstekte når de er gjennomstekte og gylne på overflaten.

Tips

♥ I disse ostesnurrene anbefaler jeg som sagt å bruke vellagret Jarlsberg. Jarlsberg er unikt god på smak, og jeg synes at den vellagrede typen passer spesielt god sammen med hvitløk og urtene i disse ostesnurrene. Får du ikke tak i vellagret Jarlsberg, går det selvfølgelig også helt fint å bruke vanlig Jarlsberg, som du får kjøpt i alle norske matbutikker.

♥ Jeg synes disse ostesnurrene er perfekte som snacks og kveldskos! De passer også veldig godt som tilbehør til middagen. Ostesnurrene bør aller helst lages samme kveld, slik at de kommer rett ut av ovnen og er varme ved servering. Det er bare helt nydelig når smøret i bollene er varmt i kombinasjon med smeltet Jarlsberg! Mmm…

♥ Skulle du få ostesnurrer til overs, er de kjempefine å fryse. Kjekke å ha i tilfelle du skulle få gjester på besøk! Tin ostesnurrene i så fall gjerne i ovnen slik at de blir varme, og da smaker de omtrent som når de er nystekte.

♥ Selv om jeg sier at disse ostesnurrene er aller best varme, innrømmer jeg gjerne at jeg også har gumlet i meg noen kalde… 🙂 Oppbevar dem i plast, så har du noe digg å ty til i løpet av dagen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostesnurrer-med-hvitlok-og-urter