Ostemuffins med Västerbottensost og urte- og hvitløksmør

Ingredienser



♥ 4 egg
♥ 3 dl rømme
♥ 300 g revet Västerbottensost
♥ 1 ts salt
♥ 0,5 ts paprikapulver
♥ 2 ts bakepulver
♥ 5 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Pisk egg og rømme lett sammen.
Vend i grovt revet ost. Bland i salt, paprikapulver og bakepulver. Rør til slutt i hvetemelet (rør for hånd og ikke rør mer enn absolutt nødvendig for å få deigen blandet, se tips). Det skal bli en klissete og kompakt deig.

Finn frem et muffinsbrett og spray det godt med formfett. Fordel deigen i formen ved hjelp av to spiseskjeer.

Stek ostemuffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 25 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Serveres nystekte!

Tips

♥ Det er viktig at du ikke rører for mye i deigen, for da blir den seig. Bruk for all del ikke kjøkkenmaskin. Deigen skal bare røres raskt og varsomt sammen for hånd.

♥ Ostemuffins kan fryses. Varm dem gjerne opp litt før servering, så smaker de som nystekte igjen.

♥ Västerbottensost er en berømt, svensk ost som er kjent for sin kraftige og karakteristiske smak. I Norge fås osten blant annet kjøpt i butikkene til Meny.

♥ Hvis du ikke har laget hjemmelaget smør før, har du gått glipp av noe! Det er så enkelt, og så kan du tilsette de smakene du liker best. Jeg tilsatte her hakket bladpersille, masse presset hvitløk og godt med maldonsalt. Prøv du også - det smaker fantastisk!

Hjemmelaget urte- og hvitløkssmør:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1 bunt bladpersille
♥ 5 fedd hvitløk
♥ maldonsalt

Pisk kremfløten med elektrisk mikser. Først vil det danne seg krem på vanlig måte, men bare fortsett å piske. Etter hvert vil du se at kremen skiller seg og det danner seg en smørklump. Stopp mikseren og ta ut smøret, tørk det godt med kjøkkenpapir og legg det i en røre bolle. Nå kan du tilsette de smakene du ønsker. Jeg brukte her hakket bladpersille, 5 fedd hvitløk som jeg presset i en hvitløkspresse for å unngå biter, og så godt med maldonsalt. Rør godt rundt i smøret slik at smakene blander seg jevnt.

Ha smøret deretter på et stykke bakepapir, form en pølse og surr papiret godt rundt. Sett i kjøleskapet. Ta smøret gjerne ut av kjøleskapet noen minutter før servering så det ikke blir for hardt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostemuffins-med-vasterbottensost-og-urte-og-hvitloksmor