Ostekrem med Västerbottensost

Ingredienser



♥ 4 dl revet Västerbottensost
♥ 2 dl crème fraîche
♥ 0,5 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Riv Västerbottensosten. Jeg bruker riveelementet på min food processor, men vanlig rivjern kan såklart også brukes.

Rør osten godt sammen med crème fraîche. Smak til med et lite dryss maldonsalt. Det skal bli en temmelig fast krem. Det bare godt om kremen har ostebiter og er litt "chunky".

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ Som du ser er dette en superenkel oppskrift, og det er ikke viktig med nøyaktige mål. Jeg synes det blir passe tykkelse på kremen når man bruker ca. dobbelt så mye revet Västerbottensost som crème fraîche.

♥ Server gjerne ostekremen på knekkebrød eller noen gode kjeks. Jeg har her brukt noen sprø kjeks med tørket frukt og nøtter, som smaker fantastisk godt sammen med Västerbottensost.

♥ Litt søtt oppå ostekremen i form av eplesyltetøy eller aprikossyltetøy høyner smaksopplevelsen!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ostekrem-med-vasterbottensost