Marinert parmesan



Ingredienser

- ♥ 750 g fersk parmesan
- ♥ 2 røde chili (renset for frø)
- ♥ 4 fedd hvitløk
- ♥ 2 never fersk timian
- ♥ 100 g sorte oliven
- ♥ 5 dl valnøttolje (se tips)

Fremgangsmåte

Skjær osten i terninger.

Rens hvitløksfedd og chili for frø og hakk dette opp i små biter.

Ha ostebitene, hakket chili og hvitløk, fersk timian og oliven lagvis i en krukke.

Hell over valnøttolje (eller annen god olje, se tips).

Sett lokk på krukken og oppbevar i kjøleskapet.

La osten stå og trekke i minst noen dager før servering, og gjerne i 1-2 uker, så smakene trekker godt inn i ostebitene.

La krukken stå fremme i romtemperatur i noen timer før servering.

Tips

- ♥ Får du ikke tak i valnøttolje, kan du også bruke god olivenolje.

♥ Marinert ost har lang holdbarhet i kjøleskapet. Rør litt rundt i den av og til, slik at alle ostebitene blir trukket inn av oljemarinaden.

♥ Marinert ost kan også lages med andre typer faste, gule oster.

Se for eksempel oppskrift på Marinert Edamer her på Det søte liv.

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

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