Chèvre Cheese Balls (Chèvre ostekuler)



Ingredienser

♥ 300 g chèvre (uten skorpe, se tips)
♥ 200 g kremost

Garnityr:
♥ 1 bunt gressløk
♥ 100 g tranebær
♥ 100 g pistasjnøtter
♥ 100 g valnøtter
♥ 4 ss flytende honning

Fremgangsmåte

Skjær skorpen av chèvre-osten og vei opp så du får 300 g. Ha osten i en bolle sammen med kremosten.

Bruk en elektrisk håndmikser og kjør ostene sammen til en glatt masse.

Finn frem 4 tallerkener og dekk hver av dem med henholdsvis hakket gressløk, hakkede tranebær, hakkede pistasjnøtter og hakkede valnøtter. Ha flytende honning på en asjett ved siden av.

Trill teskjestore kuler av osteblandingen og rull kulene i garnityr. Dette er nokså klissete, så skyll hendene ofte.

Kulene jeg trillet i gressløk og hakkede tranebær holdt jeg unna honningen, men kulene med hakkede nøtter rullet jeg først i akasiehonning (superklissete, men verdt det! 🙂) og deretter i nøttene.

Legg kulene på bakepapirdekket brett og sett brettet i kjøleskapet i noen timer (og gjerne over natten). Kulene blir da fastere i konsistensen.

Ved servering legges kulene på et serveringsbrett.

Server kulene sammen med søte kjeks, gjerne søte havrekjeks.

Tips

♥ Når du kjøper chèvre, husk at noe av vekten forsvinner når du skjærer vekk skorpen, så kjøp litt ekstra. Det lønner seg å kjøpe tykk skive chèvre som har mindre skorpe, enn de smale rullene som har mye mer skorpe.

♥ Du kan droppe å rulle kulene i flytende honning før du ruller dem i hakkede nøtter hvis du synes det blir for klisstet, men ha da gjerne flytende honning på ved serveringen.

♥ Chèvre-kulene holder seg gode i kjøleskapet i mange dager. Legg dem i en skål og dekk til med plastfolie.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chevre-cheese-balls-chevre-ostekuler