Fetakrem med hvitløk

Ingredienser



♥ 200 g feta
♥ 3 ss rømme, crème fraîche eller gresk yoghurt
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 2 ts sitronsaft
♥ salt og pepper

Fremgangsmåte

Smuldre fetaosten i en bolle. Tilsett rømme og hvitløk som er presset igjennom en hvitløkspresse.

Tilsett sitronsaft og kvern over salt og pepper.

Kjør blandingen til en jevn krem. Dette går raskt i en food processor eller med en stavmikser, men har du ikke dette, går det også greit å mose alt godt sammen med en gaffel.

Smak eventuelt til med litt mer sitronsaft, salt og pepper.

Tips

♥ Bruk ekta fetaost av god kvalitet.

♥ Juster tykkelsen på kremen med mengden rømme/crème fraîche. Seterrømme eller crème fraîche gir en tykkere krem enn lettrømme eller gresk yoghurt.

♥ Jeg serverte i dag **Fetakrem med hvitløk** sammen med **Focaccia med løk og oliven**. Fetakrem med hvitløk er også supergodt som dipp til chips eller grønnsaksstaver. Prøv også å hule ut sopp (champignon) og fylle dem med fetakrem. Stek i ovnen ved 200°C i 30 minutter. NAM!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fetakrem-med-hvitlok