Fetakrem med oliven



Ingredienser

♥ 200 g fetaost
♥ 200 g gresk yoghurt
♥ 100 g sorte oliven (se tips)
♥ 1 ss sitronsaft
♥ kvernet pepper

Fremgangsmåte

Ha fetaost, gresk yoghurt og sorte oliven i en food processor.

Kjør blandingen sammen til en glatt krem.

Smak til med sitronsaft og pepper.

Hell fetakremen i en skål og sett i kjøleskapet et par timer før servering.

Tips

♥ Jeg har her brukt 1 glass sorte oliven uten sten (110 g oliven avrent vekt). Jeg skar opp et par oliven i skiver som jeg brukte til pynt, mens jeg brukte resten i fetakremen.

♥ Bruk tykk, gresk yoghurt naturell. Det bidrar til at fetakremen får tykkelse når den får stått kjølig i noen timer.

♥ Fetakremen bør settes kaldt i et par timer før servering, for da tykner den.

♥ **Brødsticks** er nydelig å dippe i fetakremen! Lages av oppskjært brød med smør, basilikum og hvitløk, som stekes midt i ovnen ved 200°C til brødpinnene er sprø.

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

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