Pisket smør med parmesan og gressløk



Ingredienser

- ♥ 250 g meierismør
- ♥ 0,5 ts flaksalt
- ♥ 100 g parmesan
- ♥ 20 g gressløk

Fremgangsmåte

Ha smøret i en kjøkkenmaskin. Start å piske det, først på lav hastighet og deretter kraftigere. Stopp opp maskinen av og til, og bruk en slikkepott til å skrape ned smøret som legger seg i kantene og i bunnen av bollen, slik at alt smøret blir pisket jevnt.

Tilsett flaksalt og pisk videre.

Fortsett med piskingen til smøret går fra å være gult til hvitt i fargen, og skikkelig luftig og kremete i konsistensen. Total pisketid pleier å være ca. 10 minutter, men bare fortsett å piske til du får den luftige konsistensen som du ønsker deg (det skjer ikke noe galt om du pisker smøret for lenge □□).

Ha det piskede smøret i en bolle. Tilsett revet parmesan og hakket gressløk.

Bland godt sammen og ha det piskede smøret i en liten serveringsskål.

Oppbevar det piskede smøret i romtemperatur frem til servering.

Tips

♥ Jeg bruker vanlig, saltet meierismør. Smak deg frem til hvor mye flaksalt du vil tilsette siden meierismør inneholder salt fra før. Revet parmesan bidrar også med salt smak.

♥ Bruk ferskrevet parmesan. Det gir bedre smak enn parmesan som kjøpes ferdigrevet.

♥ Du kan justere mengden etter hvor stor porsjon du trenger. Jeg synes at mikseren får litt dårlig tak når det er lite smør i bollen, derfor liker jeg å piske minst 250 gram av gangen. Men ønsker du å piske smør til kun en servering, holder det veldig bra med 100 gram smør. Ønsker du på den annen side en større porsjon, er det ikke noe i veien for å piske 500 gram smør under ett. Det kan være kjekt å gjøre dersom du ønsker å sette frem pisket smør i ulike smaksvarianter. Det imponerer alltid! □□

♥ Pisket smør bør oppbevares i romtemperatur slik at det holder på den myke, lette konsistensen. Dersom du vil oppbevare smøret i mer enn et døgn, anbefaler jeg imidlertid å sette det i kjøleskapet. Smøret må da settes i romtemperatur igjen i minst 1 time slik at det mykner igjen før servering. Det går også an å fryse pisket smør. La det da tine i romtemperatur i noen timer før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pisket-smor-med-parmesan-og-gresslok