Fromage fort (Fransk ostekrem)

Ingredienser

♥ 450 g osterester, for eksempel:
- 100 g Cheddar
- 100 g Comté
- 125 g Brie
- 50 g Stilton
- 75 g Chèvre

♥ 1 ss smør (kan sløyfes, se tips)
♥ 3 ss hvitvin (tilpass mengde, se tips)
♥ 3 fedd hvitløk, pressede (tilpass mengde, se tips)
♥ friske urter, for eksempel timian, gressløk, persille, rosmarin
♥ kvernet pepper

Servering:
♥ kjeks
♥ baguetteskiver
♥ valnøtter
♥ fikenmarmelade
♥ endiveblader

Fremgangsmåte

Ha osterestene i en food processor.

Kjør det hele sammen til en tykk krem. Tilsett eventuelt litt smør hvis konsistensen på kremen er veldig tørr (avhenger av hvilke type osterester du har) og spe deretter med noen spiseskjeer hvitvin.

Tilsett pressede hvitløksfedd og hakkede, friske urter.

Kjør kremen sammen. Smak til med kvernet pepper og tilsett litt mer hvitvin til ostekremen har ønsket konsistens.

Ha ostekremen over i en liten skål og server med godt tilbehør, slik som gode ostekjeks, baguetteskiver, valnøtter, fikenmarmelade og endiveblader.

Dersom du får rester av ostekremen, kan du smøre den på baguetteskiver i et tykt lag. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter til baguetteskivene er gylne og gratinerte i kantene.

Tips

♥ Alle typer osterester kan i prinsippet brukes, så bruk de osterestene du har (men dropp brunosten her □). Vær litt forsiktig med mengden blåmuggost med mindre du er veldig glad i det, fordi smaken på blåmuggost kan dominere veldig over de andre ostene hvis du bruker for mye. Bruker du Brie eller annen ost med skorpe, kan du gjerne skjære bort skorpen før du har osten i food processoren.

♥ Jeg hadde alle ostene i food processoren på en gang, men det kan være lurt å starte med de faste ostene og kjøre disse til en kornete masse og deretter tilsette de bløte ostene.

♥ Konsistensen på ostekremen vil avhenge av hvor mye faste oster du bruker i forhold til bløte oster. Dersom du bruker mye (eller bare) harde oster, vil du kunne trenge å tilsette litt mykt smør for å få en god konsistens på kremen (ca. 1 ss smør til 250 g fast ost). Med den kombinasjonen av oster jeg brukte her, trengte jeg ikke å tilsette noe smør.

♥ Jeg er glad i sterk hvitløkssmak, men det er bare å redusere mengden pressede hvitløksfedd hvis du foretrekker det.

♥ Spe gradvis med hvitvinen, bare 1 spiseskje av gangen, til du får en passe tykk ostekrem. Mengden hvitvin som trengs vil også avhenge av hvor mye bløt og kremete ost du bruker i forhold til faste oster.

♥ Du kan variere med ulike typer friske urter. Jeg brukte i tillegg litt kvernet pepper (ikke salt her siden ostene var nokså salte i seg selv).

♥ Fromage fort kan oppbevares i kjøleskapet i et par uker. Dekk til med plastfolie så det ikke danner seg skorpe oppå overflaten av osten.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fromage-fort-fransk-ostekrem