

OSTEVAFLER

Landbrug & Fødevarer



OSTEVAFLER

10-12 vafler

Det skal du bruge

8 dl hvedemel

4,5 tsk bagepulver

Lidt salt

4,5 dl sødmælk

2,5 dl vand

3 dl tonic

225 g smeltet smør

50 g revet fast ost, fx Vesterhavsosst eller Rød Krystal

Sådan gør du

Bland mel, bagepulver og salt. Tilsæt mælk, vand og tonic og rør det hele godt sammen. Tilsæt smeltet smør, revet ost og rør til en glat vaffeldej.

Lad dejen stå i en time og samle sig. Bag på varmt vaffeljern.

Tip

Brug vaflerne som tilbehør til ost eller som en del af en mindre servering eller hovedret.

OSTE- GRØNT TOPPING

Landbrug & Fødevarer



OSTE-GRØNT TOPPING

Det skal du bruge

1 bundt bredbladet persille

100 g revet fast ost, fx Vesterhavsost eller Rød Krystal

1 usprøjtet citron

1 usprøjtet appelsin

1 tsk hele fennikelfrø

Friskkværnet peber

Sådan gør du

Skyl og afdryp persille grundigt, pluk den groft og hak. Bland persille og ost, tilsæt fintrevet skal fra citron og appelsin og bland det grundigt.

Knus fennikelfrø groft i en morter og kom i blandingen. Krydr med lidt friskkværnet peber.

Opbevar blandingen i en luft tæt beholder på køl.

Tip

Brug som topping til kød, mos eller grillet eller bagte grønsager.

HJEMME- LAVET FRISKOST

.....

Landbrug & Fødevarer



HJEMMELAVET FRISKOST

Ca. 5-6 dl

Det skal du bruge

1 l sødmælk

1 dl kærnemælk

2 dråber osteløbe (kan købes på apotek)

2 cl koldt vand

Varm sødmælken op til ca. 80 grader og køl den herefter ned til stuetemperatur.

Tilsæt kærnemælk og rør rundt. Kom osteløbe i vandet, rør rundt og tilsæt den til mælke Massen.

Sådan gør du

Lad massen hvile overdækket på køl i 24 timer.

Skær den koagulerede mælk i tern på ca. 2x2 cm med en skarp kniv. Kom osteternene i et dørslag foret med et osteklæde eller fintvævet stof. Dræn massen i 5-7 timer på køl, så 6-7 dl af vollen fjernes.

Kom friskosten i en bøtte eller et glas og opbevar den på køl. Den kan holde sig 3-4 dage i køleskabet.

Tip

Vollen kan gemmes og anvendes i brøddej eller i saucer.

Brug friskosten til bagte grønsager, dressinger eller bland op med krydderurter eller andre smagsgivere.

OSTECREME

Landbrug & Fødevarer



OSTECREME

Ca. 6 dl

Det skal du bruge

3 dl æblemost

3 dl sødmælk

100 g revet fastost, fx Vesterhavssost, Rød krystal, Gouda eller Cheddar

Salt

Peber

1 dl fløde

2 æggeblommer

Sådan gør du

Reducér æblemost til ½ dl. Kom mælk i en gryde og varm forsigtigt op. Smelt revet ost heri, under omrøring.

Tilsæt æblemost, lidt salt og friskkværnet peber.

Blend fløde og æggeblommer til en glat og homogen creme – gerne i en thermomixer.

Vend forsigtigt æble-oste-massen i cremen.

Kom creme på sifonflaske og isæt en patron. Lad det stå et øjeblik inden brug og ryst evt. flasken et par gange inden brug.

CHOKOLADE- FONDANT MED BLÅSKIMMEL

Landbrug & Fødevarer



CHOKOLADEFONDANT MED BLÅSKIMMEL

8-10 store fondanter

Det skal du bruge

200 g mørk chokolade, fx Valrhona Manjari

200 g smør

6 æg

100 g sukker

50 g hvedemel

60 g blåskimmelost

Sådan gør du

Hak chokolade. Smelt chokolade og smør i en skål over vandbad.

Slå æg ud i en skål og pisk æg og sukker hvidt. Vend forsigtigt den smeltede chokolade i. Sigt mel i chokolademassen og vend det forsigtigt sammen, så massen holder sin luftighed.

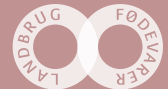
Smør forme og hæld massen i. Smuldr blåskimmelosten og fordel i midten af fondanterne.

Bag fondanter i ovnen ved 180 grader i 8-10 minutter, til chokolademassen er bagt, men stadig har en lidt flydende midte.

Servér med det samme, så fondanten er lun og flydende i midten.

TIP: BRUG SKORPER OG OSTERESTER

Landbrug & Fødevarer



TIP: BRUG SKORPER OG OSTERESTER

Der er ingen grund til at smide dine osterester og -skorper ud. Du kan bruge dem på flere måder.

Let sauce

Kom osteskorper i sødmælk i to timer. Varm mælken op til 70 grader – det ekstraherer al smagen fra osten. Si mælken og blend saucen, fx med en stavblender.

Resultatet er en let og luftig sauce, som kan bruges til mange forskellige retter – den er især velegnet til grøntretter.

Osteolie

Læg osteskorper i olie.

Osteolien kan fx anvendes i mayonnaise eller dryppes ovenpå tater, skiver af stegt kød eller bagt grønt.

Osteolien kan også anvendes til langtidsbagt selleri; steg sellerien færdig i osteolien, for at give yderligere umami til retten.