



Rökig ostkräm

Ingredienser:

150 g äggulor

150 g ägg

150 g riven valfri smakrik ost

100 g mjölk

1 msk crème fraiche

Salt

Peppar

Ca 1 tsk Liquid smoke (finns i välsorterade butiker)

Gör så här:

Blanda äggen och äggulorna i en kastrull. Lägg sedan i den rivna osten och mjölken. Ställ på en varm platta och vispa kraftigt tills osten smälter och krämen börjar tjockna. Det är klart när krämen är ca 82 grader. Ställ åt sidan och häll i crème fraichen och vispa så det blir en homogen kräm. Smaka av med salt, peppar och liquid smoke. Ställ kallt över natten.

Gott att använda till pålägg, till hamburgaren eller varför inte som en dipp eller till ostbrickan.

Lycka till!