

Recept | SAMARBETE MED STOLT MAT I SÖRMLAND



Serveras Granbarksosten som förrätt, till exempel innan en soppa, så räcker den bra för 5-6 personer.

FOTO: PRIVAT

**STOLT
MAT**
I SÖRMLAND

Stolt mat i Sörmland vill informera, inspirera och aktivera alla som ser mat som en viktig utvecklingskraft för länet. Läs mer på stoltmatisormland.se

Osten som smälte – och blev till guld

Här kommer ett förslag från Jürss Mejeri på hur du kan servera Granbarksost.

Värm ugnen* till 200-225 grader och lägg osten på ett ugnssäkert fat. Ställ in den och låt stå tills dess den är genomvärm och helt smält under ytan – som en fondue. Det tar cirka 15 minuter.

Låt osten vara kvar på det varma fatet och servera genast. Ställ gärna fatet på någon form av värmekälla under måltiden, så stelnar inte osten. Det kan vara en täljsten, värmeljus eller en réchaud.

Serveras osten som förrätt, till exempel innan en soppa, så räcker den bra för 5-6 personer.

Servera den gärna med ett gott bröd som doppas i den smälta osten.

Granbarksosten passar även utmärkt att servera med grönsaksplock. Till exempel blomkål, stjälkselleri, gurk- och morotsstavar som doppas i osten.

Parmaskinka, salami och en grönsalad gör måltiden komplett. Som varmrätt med tillbehör räcker en ost till 2-3 personer.

Smaklig måltid!

Kerstin och Claes

Ps. Det är inte lämpligt att värma vår Granbarksost i mikron.



"Alkemisterna" Kerstin och Claes driver Jürss Mejeri i Bruket, Hälleforsnäs.