

HYTTEOST



Redskaber

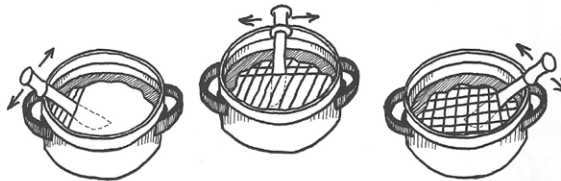
- 1 gryde
- 1 grydeske
- 1 termometer
- 1 låg
- 1 tsk
- 1 spsk
- 1 dl-mål
- 1 lang køkkenkniv
- 1 litermål
- 1 sigte
- 2 skåle

Varer

- 2 liter sødmælk
- 1/4 liter kærnemælk
- 1/2 tsk osteløbe (2 ml)
- 1/4 tsk fint salt
- Eventuelt 1/2 dl piskefløde

Skæring af ost

Skær den stivnede ost i tern (1 x 1 x 1 cm) med en lang køkkenkniv. Vent ca. 15 minutter



6

Servering

Hæld ostekornene i en skål. Osten kan spises, som den er, eller blandes med 1/2 dl piskefløde



11



HYTTEOST



Sådan
gør du

