



Denne opskrift dækker mere eller mindre alle slags flødeoste.
Juster på mælk/fløde forholdet, mængden af osteløbe,
og naturligvis krydderierne for at finde din egen favorit.

Holdbarhed cirka 1 uge i køleskab.

Ingredienser til cirka ½ ost:

½ liter mælk
½ liter fløde
2 knsp frysetørret syrevækker
- eller ½ dl kærne- eller tykmælk
1 ml osteløbe
½-1 tsk salt
Krydderier efter smag

Redskaber:

Gryde med låg
Piskeris
Minutur
Termometer
Pipette
Dørslag
Osteklæde

Eventuelt:

Beholdere
Ostebakke





Fremgangsmåde:

- Bland mælk og fløde i en gryde og varm op til 25°C.
- Starter du med kultur i pulverform, opløses kulturen i 2-3 spsk mælk/fløde. Tilsæt den opløste kultur eller kærnemælk eller tykmælk, til den lune mælk/fløde og bland grundigt.
- Læg låg på og stil gryden et lunt sted – pakket ind i håndklæder, og gerne med en dyne over eller i en 'høkasse'.
- Der skal den stå i 6 timer.
- Bland osteløben med lidt koldt vand, og hæld det i den syrnede flødeblanding og rør grundigt i cirka ½ minut.
- Stil gryden tilbage i det lune sted – igen pakket ind i håndklæder/dyne eller i høkasse.
- Der skal den stå i endnu 6 timer.
- Stil derefter gryden i køleskab i 6 timer.
- Beklæd et dørslag med et osteklæde og sæt dørslaget i en ostebakke eller en skål med plads til at valle kan dræne af.
- Hæld ostemassen i dørslaget med osteklæde og placer arrangementet køligt, f.eks. i køleskab, og lad det dræne i nogle timer (gerne natten over).
- Tag ostemassen ud af osteklædet - flødeosten er klar.



Flødeosten kan blandes med mange forskellige krydderier, eksempelvis salt, knust hvidløg, tørret dild, løg, paprika, rød peber, purløg ...