



Er man til stærk ost, og måske i særdeleshed til blåskimmeloste, så prøv denne opskrift:

Ingredienser:

Lagret ost - gerne rester (uden skorpe)

– skæreoste, skimmeloste, feta.

Spiritus

– rom, whisky, snaps og/eller sherry.

Krukke, eksempelvis en gærkrukke

Fremgangsmåde:

Skær eller riv osten i mindre stykker.

Placer osten i en krukke, gerne gærkrukke.

Overhæld osten med spiritus så osten er dækket.

Læg låg på krukken og placer denne et køligt sted, gerne i køleskab.

Rør rundt i osten cirka en gang om dagen.

Efter en uge er potkäsen klar.

Man kan lægge mere ost i krukken og røre ind imellem, men sørg da også for at tilføre spiritus så osten er dækket.

Holdbar i mindst 6 måneder.

Server som:

- pålæg på et godt stykke brød
- garniture til en hovedret
- dessert-ost specialitet.

Smages til med salt og/eller sukker.

Smagen kan tillige justeres (til det mildere) ved tilsætning af fløde og/eller hytteost.

Bon appétit

