

OSTEKURVE

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

Prøv at lave denne lækre forret med ostekurve af Krystal ost – det er faktisk ret nemt.

Krystal osten rives groft på et råkostjern og lægges i cirkler på en bageplade med bagepapir. Her er brugt ca. 15-20 g revet Krystal ost. Bag osten i ovnen ved 180 grader i 7 til 8 min. – når osten holder med at "boble" er den ved at være klar. Form kurven ved at lægge osten over et lille glas. Lad osten køle af. Beregn 2 ostekurve pr. kuvert. Kurvene kan sagtens laves dagen før, de skal bruges.

Som fyld har vi her brugt røget laks, som er blandet sammen med creme fraiche, smagt til med salt og peber og lidt citronsaft. Stil det på køl, indtil det skal bruges. Find dit eget yndlingsfyld – eksempelvis laks, rejer, hummer eller andet skaldyr.

INGREDIENSER:

OSTEKURV:

120-160 g Krystal ost

LAKSESALAT:

200 g røget laks

2-3 dl creme fraiche

salt og peber

citronsaft

Pynt med dild og en skive citron.

VELBEKOMME

EGNE NOTATER

