



GENERELL

# Färsk färskost!

Kock: **Benjamin Larsson** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Det är kanske inte varje dag man gör sin egen färskost men det är så otroligt enkelt att göra så jag tänkte bjuda på tre olika varianter här.

Just dessa varianter är smaksatta med pepparrot, färska örter och valnötter. Man kan även välja att blanda i vitlök och gräslök eller varför inte ha i lite färsk vanilj och servera osten till färska bär, en klar vinnare till ett svalkande glas rosé! Färskosten håller sig i ca en vecka i kylan.



## INGREDIENSER

0.5 tsk salt  
2 msk grovhackade valnötter  
2 msk pepparrot  
1 liter mild yoghurt  
2 msk finhackade färska örter  
2 dl creme fraiche

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda yoghurt och crème fraiche i en kastrull och värm den försiktigt under omrörning till 45°C.
- 2** Låt sedan den varma blandningen rinna av i en bryggtratt med kaffefilter i minst fyra timmar.
- 3** Smaksätt sedan ostmassan med salt och dela upp massan i tre delar och smaksätt dessa med de resterande ingredienserna, en del med pepparrot, en med örter och en med valnötter.