



10
mar 2016

Granbarksost

Skribent: **Monika Österheim**

Speciell ost med aromatisk kitt- och vitmögelyta som man smälter i en granbarksask, som en liten ostfondue.



Jag köpte en Granbarksost från Jürss mejeri på Ostfestivalen häromveckan. Jag smakade i deras monter och kunde inte låta bli att köpa en ask med hem. Så gott! Jag

var inte den enda som tyckte det, kan jag säga.

Jürss mejeri gör exklusiva ostar på ekologisk mjölk från sörmländska gårdar.

Granbarksosten är en speciell ost med aromatisk kitt- och vitmögelyta. Osten kan även ha inslag av vildmögel. Den skall smältas i ugnen och ätas ungefär på samma sätt som en ostfondue.

Nä, det är inte supernyttigt det här men som kompensation dippade jag råa blomkålsbuketter, vilket smakade riktigt bra ihop med den smälta osten. Resten körde klassisk stil och åt osten med baguette. Vi hade chark till.



En sådan här ask räcker till 5-6 personer om man bjuder den som en förrätt. Som huvudrätt räcker den till 2-4 personer serverad med grönsaker och chark.

Man värmer osten direkt i granbarksasken och det tar ca en kvart och äter direkt medan osten är smält. Jag la osten på en typ pizzasten som håller värmen länge och osten höll sig. Förbered bara alla tillbehören innan du sätter in osten i ugnen.



Vilket vin passar till det här?

Vitt vin är oftast det bästa valet till de flesta ostar. Frisk och pigg syra lättar upp fetman i osten och balanserar sältan. En gewurztraminer från Alsace är utmärkt tillsammans med denna typ av ostar, exempelvis 2014 Hubert Beck Réserve du Chevalier Gewurztraminer (nr 4592). Annars kan en äkta, torr (brut) Cidre de Normandie sitta fint om du får tag i en. Boulard Cidre de Normandie (nr 1848) är ett prisvärt exempel. Man kan beställa osten här i Jürss webshop eller så köper du någon liknande i din ostbutik.

Dippa & mys ? långt till beach 16!

Inlägget är inte sponsrat.



denna bild: jürss