GENERELL

Ostpuffar - franska gougères

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **10**

45

Jag är inte förtjust i ostbågar och därför kom jag på att istället göra gougères (uttalas gotjäär), dessa underbara franska puffiga ostpuffar. Aningen frasiga på utsidan och mjuka på insidan. Lagom ostsmak. Jättegott snack till vin och öl. Lätta att göra.

Det här receptet kan användas till mycket så spara det. De kan fyllas med röror efter de är gräddade. Dippas. Smaken kan varieras oändligt med olika ostar och smaker. Ju starkare ost, desto mer ostsmak.
Har du puffar över i kylen har de förlorat sin frasighet men smaken är fortfarande god, som små miniostfrallor. Ät dem till morgonkaffet!
Det finns miljoner sådana här recept. Jag gjorde det här efter ett hos NY Times (som i sin tur hämtat från en bok, som säkert hämtat sitt från en fransk Madame). Bon gougères jour! (det där hittade jag bara på :)

INGREDIENSER

100 g smör, skuret i bitar
2.5 dl vatten
0.5 tsk salt
4 stora ägg, rumsvarma

2.5 dl vetemjöl
1.5 tsk senapspulver, t ex colmans
1 krm cayennepeppar
3.5 dl riven stark ost (blanda gärna i riven parmesan för skarpare ostsmak om man gillar det)

GÖR SÅ HÄR

1. Rumstemperera äggen. Värm ugnen till 180 grader. Lägg bakplåtspapper på två ugnsplåtar.

2. Blanda vatten, smör och salt i en kastrull och koka upp. Stäng av värmen och tillsätt mjölet (jag siktade i det) och rör med en träslev tills en deg formar sig till en klump och släpper från kastrullens sidor. Sätt åt sidan i 5 minuter utan att röra.

3. Tillsätt sedan ett ägg i taget och blanda ordentligt - blanda tills ägget inte längre gör smeten blank innan du tillsätter nästa. Blanda i senapspulvret (sikta för det klumpar sig ibland), cayenne och osten. Smeten är ganska lös och kladdig.

4. Spritsa ut smeten på plåtarna i små puffar, ca 2,5 cm i diameter. Använd en tjock plastpåse och klipp av hörnet. Du kan också klicka små högar med hjälp av skedar.Grädda klickarna i ca 15 minuter tills de är gyllene och upppuffade. Passa så att de inte blir för mörka - gyllene ska de vara, inte ljusbruna. Är du osäker, ta ut en och smaka. Servera genast så att de är frasiga eller behåll dem i ugnen upp till ca en timme med värmen avstängd och ugnsluckan aningen öppen.