

Chèvrecrème

Ingredienser för 4 personer:

1 ½ dl crème fraîche
200g chèvre (getost)
3-4 vitlöksklyftor
salt och vitpeppar

Gör så här:

Skala bort den hårda ytan på chevren.

Skär resten i grova bitar och lägg i en matberedare tillsammans med lite crème fraîche. Kör matberedaren tills chevren blandats med crème fraîche men inte längre. Tar kanske 10-15 sekunder.

Tillsätt vitlöken pressad. Salta och peppra lätt.

Tillsätt resten av crème fraîche och kör matberedaren en kort stund till

Smaka av och tillsätt ev mer salt/peppar.

Serveras till grillat kött eller/och viltkött.
Förödande gott!!!

Alternativ:

Om du inte gillar getost så byt ut den mot Philadelphia original. Det är också gott!

Alternativ:

Man kan i stället med fördel mosa osten ihop med vitlök och lite crème fraîche för att sedan vända ihop det med resten av crème fraîche, som vispats innan.

Det är ett säkrare sätt att få önskad konsistens och så slipper man ta fram matberedaren.