Frisk ost med urter, chili og hvidløg



350 g frisk ost *)
1 mellemstort bundt kinaløg, fint hakket
1 mellemstort bundt purløg, fint hakket
3 tsk sukker
5 fed hvidløg, eller smag til
½ tsk fint knust chili, eller smag til
½ tsk salt

Friskosten røres op med alle ingredienserne, doser efter egen smag, skal osten smage mest af chili eller mest af hvidløg? Purløg og kinaløg er med til at skabe den rigtige baggrundssmag af urter.

Tips: Smager fantastisk godt på Verdens bedste brød.

*) Friskost, er fra min opskrift på rygeost, bare uden rygning.
Se en større mængde friskost på bagsiden.

Kilde: Hans-Henrik Topp
07.05.2014

Frisk ost fremstillet af 4 liter råmælk

Det hele færdiggøres således:

3 tsk salt, røres i
6 tsk sukker, røres i
2 store bdt purløg, klippes fint og tilsættes
9 mellemstore hvidløg, presses i osten – eller smag til
1 tsk fint knust chili, tilsættes – eller smag til.