



Gastronomiska sällskapet
Marmiterna i Helsingborg

Måndagen den 4 april 2011

Västerbottenskrustad med löjrom



4 port

1 msk smör
4 krustadformar
100 gr västerbottensost
1 dl lättcrème fraiche
1 nypa cayennepeppar
4 tsk löjrom

- 1 Smält smöret. Pensla formarna inuti och ställ i kylan
- 2 Grov riv osten och lägg den i en kastrull tillsammans med crème fraiche. Smält samman på låg värme och rör hela tiden så att det inte bränner vid. Krydda med cayennepeppar. Osten brukar ge tillräcklig sälta.
3. Häll osten i formarna. Ställ dem i kylan ett par timmar så att de stelnar
4. Garnera varje portionspaj med 1 tsk löjrom