

GLASS MED MESOST



INGREDIENSER

4 PORT.

- 1 ark gelatin
- 2 ½ dl mjölk
- 3 dl grädde
- 2 vaniljstänger
- 220 g Gudbrandsdalen, riven
- 100 g socker
- 5 äggulor

GÖR SÅ HÄR:

Lägg gelatinbladet i blöt i 5-10 minuter. Dela vaniljstängerna på mitten och skrapa ur alla frön. Lägg dem i en kastrull med mjölk och grädde. Koka blandningen, avlägsna kastrullen från värmen.

Riv mesosten och smält den i gräddblandningen. Kyl ner blandningen (till omkring 60°C).

Vispa ihop socker och äggulor pösigt. Vispa ner ostblandningen i äggsmeten.

Koka upp hela glassblandningen, krama ur vattnet ur gelatinbladet, och lägg i den kokande blandningen, så att det löser upp sig. Innan du häller blandningen i glassmaskinen, kyl ner den i kylskåpet.

Frys ner glassen i en glassmaskin tills den är cirka - 6°. Häll över den i en skål och ställ den i frysen. Har du inte glassmaskin, kan du frysa ner glassen i frysen. Då är det viktigt att man rör om i glassen under tiden den fryses ner, så att det inte bildas iskristaller. Ta ut glassen i god tid innan den serveras, och den kan

VILTGRYTA MED MESOST



INGREDIENSER

4 PORT.

500 g renskav
2 lökar
100 g svamp
2 msk smör
2 dl vatten
1 tsk buljong (helst vilt)
100 g Gudbrandsdalen, riven
3 dl crème fraîche
1 tsk salt
1/2 tsk peppar
8 enbär
100 g tranbär
1 kvist rosmarin

GÖR SÅ HÄR:

Bryn hackad lök, svamp och renskav i en stor panna. Tillsätt vatten, buljong och mesost och låt sjuda i 10 minuter. Tillsätt crème fraîche och låt koka upp. Tillsätt salt och peppar efter smak, följt av enbär. Tillsätt sedan tranbär eftersom deras syra ger rätten ett lyft. Rör ner hackad rosmarin strax före servering. Servera med potatismos.

PANNACOTTA MED MESOST



INGREDIENSER

6 PORT.

5 ark gelatin

1 l grädde

75 g socker

1 vaniljstång

150 g Gudbrandsdalen, riven

GÖR SÅ HÄR:

Lägg gelatinet i blöt i kallt vatten i 5-10 minuter. Skär vaniljstången på längden och skrapa ur fröna. Blanda frön, vaniljstång och socker tillsammans med grädden i en kastrull. Koka upp blandningen och avlägsna pannan från värmen. Rör i mesost så att den smälter i gräddblandningen. Pressa ut vattnet ur det uppmjukade gelatinet och blanda ner i gräddblandningen. Rör om så att gelatinet löses upp.

Ta bort vaniljstången. Kyl blandningen något och rör om för att undvika att vaniljkornen lägger sig i botten. Fördela pannacottan i glas och ställ dem svalt över natten.

JULTRYFFLAR MED MESOST



INGREDIENSER

24 ST.

1,5 dl grädde

200 g vit choklad

300 g mesost kardemumma

1 dl salta jordnötter

GÖR SÅ HÄR:

Hacka chokladen och dela mesosten i små tärningar. Värm grädden till precis under kokpunkten, blanda i choklad och ost. Värm under omrörning tills allt har smält ihop. OBS! Blandningen ska inte kokas. Kör blandningen helt slät med en stavmixer. Häll över allt i en liten form (ca 20 x 25 cm), låt den stå kallt över natten.

Grovhacka jordnötterna. Forma kulor av tryffelmassan med en melonskopa eller sked, rulla dom sedan i handen till en slät och fin kula.

Vänd dem i rikligt med nöthack så att det fastnar ordentligt runt om. Förvara kallt.

VILTSÅS MED MESOST

Denna sås passar till de flesta vilträtter, speciellt renflé.



INGREDIENSER

4 PORT.

- 2 msk smör
- 2 msk mjöl
- 2 ½ dl buljong
- 3 dl crème fraîche eller gräddfil
- 150 g Gudbrandsdalen, riven
- 5 enbär, krossade
- 1 kvist rosmarin, finhackad
- 1 tsk salt
- ½ tsk grovmalen peppar

GÖR SÅ HÄR:

Bryn smör och mjöl i en kastrull. Tillsätt buljongen och crème fraîche. Lägg i mesost, kryddor, krossade enbär och finhackad rosmarin. Låt såsen koka i ca 10 minuter.

Tillsätt några droppar soja för färgens skull i såsen om du tycker att den är för ljus.