



Hemlagat vitlökssmör med Västerbottensost

1/2 kg smör, riktigt smör om jag får be
5 skalade vitlöksklyftor
250 gr Västerbottensost i bitar
2 nävar färsk Ruccola
1 nypa flingsalt
1 msk Johnnys Senap

Placera samtliga ingredienser i Matberedare med knivar och starta på fulla varv, låt den snurra till allt är väl hackat och en slät smet erhållits. Rulla in i smörpapper och in i frysen alt. Ät direkt och frys in resten.

Används med fördel till både fisk och köttträtter. Bake off bröd snittar du upp på tvären till hälften genom brödet, skär skivor av smöret och placera i snitten, fukta lite med vatten ovanpå brödet och in i ugnen på 175 grader till smöret smält och brödet får en lite brun krispig yta.

Ja nu är det bara att njuta av livet och låta sig väl smaka.

Ett snabbt, enkelt och mycket välsmakande sätt att överleva ännu en stund.

Smaklig måltid.

Från köket

RobotCatering Norr

Christer Larsson