



Västerbottensostchips med rømmedipp

Ingredienser

♥ 300 g Västerbottensost

Rømmedipp:

♥ 3 dl seterrømme

♥ 3 ss finsnittet gressløk

♥ 3 ss hakket dill

♥ salt og pepper



detsotliv.no

Fremgangsmåte

Rivosten grovt.

Legg spiseskjestoretopper avosten påbakepapirdekkedestekeplater. Osten smelter understekingen, så beregn skikkelig godavstand mellomhverostehaug. Jeg synes det ble passe åsteke 6-8ostechips omgangen.

Stekostechipsene midti ovnen ved 200°C i 7-10minutter. Du skal da få flateostechips som er gylne i kantene. La chipsene bli helt kalde påstekeplaten før du forsiktig flytter på dem.

Rømmedippen lages ved først å ha rømmen i enskål. Tilsett rikelig medgressløk og dill. Jeg har ikke tattnøyaktigemål, men brukte en saksog klippet rikelige mengder overrømme. Rør godt og smak til med salt og pepper.

Tips

♥ Merk atostechipsene må stå og avkjøles på platen slik at de stivner før du flytter på dem. Ostechipsene er temmelig skjøre, så du må være forsiktig når du tar i dem.

♥ Ostechipsene kan lett knekke når du dipper dem i rømmen, men hvis du passer på å holde dem rette når du dipper, går det bra. 😊

♥ Du kan også lage rømmedipp med lettrømme, men da blir dippen litt tynnere i konsistensen.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vasterbottensostchips-med-rommedipp>