Västerbottensostchips med rømmedipp

Ingredienser



♥ 300 g Västerbottensost

Rømmedipp:
♥ 3 dl seterrømme
♥ 3 ss finsnittet gressløk
♥ 3 ss hakket dill
♥ salt og pepper

Fremgangsmåte

Riv osten grovt.

Legg spiseskjestore topper av osten på bakepapirdekkede stekeplater. Osten smelter under stekingen, så beregn skikkelig god avstand mellom hver ostehaug. Jeg synes det ble passe å steke 6-8 ostechips om gangen.

Stek ostechipsene midt i ovnen ved 200°C i 7-10 minutter. Du skal da få flate ostechips som er gylne i kantene. La chipsene bli helt kalde på stekeplaten før du forsiktig flytter på dem.

Rømmedippen lages ved først å ha rømmen i en skål. Tilsett rikelig med gressløk og dill. Jeg har ikke tatt nøyaktige mål, men brukte en saks og klippet rikelige mengder over rømme. Rør godt og smak til med salt og pepper.

Tips

♥ Merk at ostechipsene 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vasterbottensostchips-med-rommedipp