Västerbottensostkjeks



Ingredienser

♥ 250 g Västerbottensost
♥ 100 g smør
♥ 3,5 dl hvetemel
♥ 1 egg
♥ 2 ts tørket dill (se tips)
♥ 1 ts maldonsalt

Pynt:
♥ 1 ss tørket dill (se tips)
♥ 2 ts maldonsalt

Eventuelt ekstra før steking:
♥ 100 g Västerbottensost

Fremgangsmåte

Riv Västerbottensosten på rivjern.

Ha revet ost, mykt smør, mel og egg i en bolle. Elt ingrediensene raskt sammen (jeg brukte en håndmikser med eltekroker til dette). Tilsett dill og maldonsalt og kna dette raskt inn i deigen.

Form deigen til to ruller (4-5 cm i diameter).

Ha dill og salt på bakebordet og rull deigrullene i dette slik at kantene blir dekket av dill og litt salt. Sett rullene i fryseren i 10-20 minutter så de blir fastere.

Skjær rullene i tynne skiver som legges utover på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek ostekjeksene midt i ovnen ved 175°C i 10-15 minuter. Kjeksene er ferdigstekte når de begynner å bli lyst gylne i kantene. Avkjøl på rist.

PS: Legg gjerne litt ost på hver kjeks før steking for ekstra god ostesmak.

Tips

♥ Västerbottensost er en svensk ost med kraftig og kjempegod smak, som antakelig kommer av den lange lagringstiden. I Sverige fås osten kjøpt i nesten alle matbutikker. I Norge finner du den blant annet i butikkene til Meny. Du kan lese mer om osten på vasterbottensost.com.

♥ Jeg synes dill er nydelig til Västerbottensost, men disse kjeksene blir også gode med for eksempel tørket timian eller oregano i stedet. Prøv deg frem!

♥ Ostekjeksene kan oppbevares i et par uker, helst kjølig og i en tett boks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vasterbottensostkjeks