

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Spröda oststänger med gräslöksdipp



Spröda oststänger med gräslöksdipp

Gilla 0 Dela

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En krispig oststång med parmesan och lagrad ost som möter en frisk och fräsch gräslöksdipp med smetana och gräddfil. Perfekt drinktilltugg!

Så här gör du:

1. Skär smördegen i remsor som är ca 2-3 cm breda
2. Lägg på den rivna osten och snurra remsan till en skruv så att osten göms i snurran.
3. Pensla snurrorna med uppvispat ägg och toppa med fint riven parmesan och lite salt
4. Kör i ugnen på 200C tills fin färg och krispiga
5. Blanda smetana, gräddfil och fint hackad gräslök. Smaka upp med salt och svartpeppar

Servera på fat och dippen vid sidan.

Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>

Ingredienser

Vintips till detta recept - Puy Chéri >>

Receptet är för två personer.

- ½ pkt smördeg
- 1 dl riven lagrad ost
- Parmesan
- 2 msk gräddfil
- 2 msk smetana
- 1 kruka gräslök
- Salt och svartpeppar
- 1 ägg

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg >>