

Västerbottenostsoppa

1 liten gul lök
2 msk smör/margarin
3 msk vetemjöl
1,25 l buljong (grönsak eller kyckling-tärning)
1 äggula
1 dl vispgrädde
100 g riven Västerbottenost (gärna mer)

Skala och hacka löken, fräs den i fett.

Rör ner mjöl, späd med buljong och låt sjuda i 5 minuter.

Vispa ihop äggula, ost och grädde.

Vispa ner ägg och ostblandningen i soppan och värm upp men låt ej koka.

Mixa soppan för en slät konsistens utan lökbitar.

Smaka av med salt och peppar.

Servera med klippt gräslök.

Cheesecake (1 pajform/sockerkaksform eller 9 portionsglas á 2 dl)

3 st ägg
1,5 dl socker
2 tsk vaniljsocker
200 gram Philadelphiaost
3 dl vispgrädde
10 st Digestivekex
(1 dl valfria bär; hjortron, hallon, blåbär)

Bunke 1: vispa äggvitorna till ett vitt fast skum.

Bunke 2: vispa äggulorna, strösocker och vaniljsocker till en pösigt smet. Blanda i Philadelphia. (smaksätt ev. med valfria bär; hjortron, hallon, blåbär, gärna mixade för slätare smet)

Bunke 3: vispa grädden lagom fast och rör ner den i smeten på lägsta hastighet.

Rör ner äggvitorna i smeten med en sked

Krossa kexen och strö i botten av vald form, håll i smeten och låt stå i frys i minst 5 h.

Garnera med mer kexsmulor eller t.ex. smält choklad.

