

BOHUSLÄNSK ÄGGOST

8 portioner

10 st ägg

4 l standardmjölk

4 dl vispgrädde

5 dl filmjölk

Vispa äggen i en tjockbottnad kastrull. Blanda i filmjölken och vispa ordentligt. Tillsätt mjölken och grädden. Koka upp blandningen under noggrann uppsikt. När blandningen skär sig, dra då undan kastrullen och låt blandningen stå och dra i 5-10 minuter. Tag upp ostmassan med en hålslev och fyll formen, varva med strösocker efter behag. Täck äggostformen med plastfilm och låt äggosten stå i kylan över natten och stelna.

SERVERINGSTIPS

Äggosten serveras med fördel tillsammans med rårörda björnbär eller socker och kanel.

Äggost kan även serveras osötad tillsammans med sill, knäckebröd och lite smör.

