



Anettes opskrift på hjemmelavet (fedtfattig) rygeost

Ingredienser:

1 l skummetmælk

½ l letmælk

1,5 l kærnemælk

5-10 dr osteløbe

1 teskf salt

Kommen

Fremgangsmåde:



Al mælk + osteløbe blandes i en stor gryde og røres lige kort rundt – skal ikke opvarmes !

Læg låg på og lad det stå ved stuetemperatur i ca 1 døgn (ca 12 timer hvis det er meget varmt)



Vallen har nu skilt sig fra. Fjern og kassér vallen (eller brug den til at bage boller af) med en opørserske. Fjern så meget som muligt. Hæld gryden på skrå – så er det lettere at få fat i vallen.

Når så meget som muligt af vollen er fjernet – hældes det resterende op i en skål (som kan være i dit køleskab). Massen hældes gennem et dørslag beklædt med et porøst tyndslidt viskestykke. Står på køkkenbordet indtil der ikke drypper mere valle fra. Der tilsættes ca 1 tesk salt og røres let rundt. Vollen kasseres igen. Undervejs skraber jeg lige kanterne ned med en kniv, så man får en plan bund i rygeosten. Sættes så i køleskab – gerne med låg eller tallerken over til næste dag.



Rygeosten er nu stiv. Ved hjælp af et rundt smørebrædt vendes rygeosten ud af dørslaget og viskestykket fjernes. Rygeosten klemmes lidt sammen på kanterne så den bliver pæn rund og fast.



Rygeosten skal nu vendes over i et ståltrådsnet (lavet af dobbelt hønsetrådsnet med bærehanke af ståltråd i – Kurts design !), og så er den klar til rygning. Sæt den i en passende skål, mens du bærer den ud så den ikke drypper eller løber igennem !

Det er smartest at gøre klar til rygningen inden man bærer rygeosten ud.



Til rygningen bruger jeg en grillstarter – et grydelåg – samt havrehalm (bedst), hvis man kan opdrive det – eller anden halm samt brændenælder (jeg har mange !) og tændstikker/lighter.

Halmen lægges i grillstarteren – ikke for fast og ikke for løst – og brændenælder i et lag ovenpå – for at fremme røgdudviklingen.

Det er lidt forskelligt hvor lang tid det tager at ryge osten, afhængig af hvor mørk man vil have den og hvor meget det blæser. Men sørg for at der er en god røgdudvikling inden du holder den over. Jeg skifter lidt mellem at sætte den helt ned på grillstarteren og at holde den oppe over og vende den rundt der hvor der kommer mest røg. 5-10 min. Vil jeg vurdere – uden at have taget tid.



Når osten er røget som du vil have den – skal den igen vendes ud. Det er smart at have et skærebrædt, hvor der er en rille i kanten, så evt væske fortsat kan løbe af det første døg.

Kommen drysses over – og den sættes i køleskabet igen.



Næste dage skærer jeg den ud i 4 stykker og lægger de 3 stykker i passende bøtter og derefter i fryseren. De kan sagtens fryses – ingen problem i det.

God fornøjelse og velbekomme – og spørg bare, hvis der er nogen tvivl !

PS. Osteløbe kan man vist stadig købe på apoteket. Mit er ældgammelt – en arv fra min mor – men det betyder ikke noget. Nogen bruger osteløbe – jeg gør – men har hørt om andre der ikke gør – så da jeg nu snart ikke har mere – vil jeg måske også prøve uden på et tidspunkt. Fortæl mig evt. om jeres erfaring med det !

Nogen bruger fløde eller sødmælk i stedet for skummetmælk – men jeg ønsker den ikke så fed og jeg synes den smager ganske fortrinligt med skummetmælk.

Lidt purløg eller agurk på rygeostmaden hører jo også til, og så kan man evt. komme lidt mere salt samt peber på, hvis man ønsker det.

Der er intet som duften af nyrøget rygeost.

21.05.16

Anette Bangsgaard

