

Veronikas

OST- & VITLÖKSKNÄCKE

Här är några utvalda recept med inspiration från det lantliga livet. Tre kombinationer som passar fint tillsammans med Veronikas ost- och vitlöksknäcke.



Herrgårds Hummus

1 burk kikärtor, ca 400 g
2 st vitlöksklyftor
1 dl olivolja
4 msk pistagenötter

Gör så här:

Häll av spadet och skölj kikärtorna. Skala nötterna. Mixa ingredienserna och smaka av med salt och några droppar citronsaft.



Toscansk Lantröra

200 g färskost, typ Philadelphia
10 st svarta oliver utan kärnor
4 st inlagda saltorkade tomater
1 st vitlöksklyfta

Gör så här:

Låt spadet rinna av från oliverna. Låt även oljan rinna av från de inlagda tomaterna. Finhacka därefter oliver och tomater. Pressa vitlöksklyftan. Blanda ingredienserna.



Brie & Balsamico

200 g Brie- eller Camembert
2 msk dadelbalsamico
lite persilja

Gör så här:

Skär upp och lägg en bit ost på knäcket. Droppa balsamico på toppen. Dekorera gärna med lite persilja.