

Prihtjege-vuasta Kaffeost

2 liter mjölk
2 tsk ostlöpe

Värm mjölken till 37 grader, sätt till ostlöpe och rör om. Låt blandningen kallna något cirka 30 minuter tills mjölken ystat sig, (blir som gelé).

Ta en hålslev och för ihop osten till en liten boll, det tar några minuter.

Under tiden kan du värma upp osten mot kokpunkten, men se till att det inte kokar. Snart har du en liten ostboll som simmar omkring i vasslan i kastrullen.

Häll ut innehållet i kastrullen över ett durkslag, (om du vill kan du även ta reda på vasslan och använda till bakning av matbröd).

Lägg någon tyngd på ostbollen och låt den ligga i press några timmar så att all vätska pressats ur. Enklast är det om du lägger osten i en handduk.

Så är ostens färdig att skäras i bitar eller strimlor och sedan avnjutas i kombination med nykokt kaffe. Vill man sätta extra piff på osten kan man grädda den i ugnen i en eldfast form tills den fått färg, 200 grader.

”Knekar”

Riktig kaffeost skall ”kneka! På ett alldeles speciellt sätt när du äter den.

De ”lärde” tvistar om man skall strimla eller skära tärningar för att få ut den allra bästa smaken och känslan, så det måste nog var och en prova sig fram för att få svar på. Kanske borde man också varna för kaffeosten, eftersom den är vanebildande.

Utdrag ur ”Riktig kaffeost ska ”kneka” i tänderna (sommar-Kuriren 1989)