

Hvidløgsost



½ l A38, max 0,5% *)

½ l ymer *)

1 løg

1 bdt purløg

2 fed hvidløg, eller smag til

Salt og peber

A38 og ymer hældes gennem en sigte i et rent viskestykke og lad det trække natten over. Valle er rig på rigtig mange næringsstoffer, og er velegnet til at komme i dej til brød eller boller.

Hak løg, hvidløg og purløg fint, og bland det i ostemassen.

Lad det trække i 8 timer i køleskabet.

Smag til med salt og peber.

*) kan erstattes af frisk ost.

Kilde: inspireret af dropslankekuren.dk

17.01.2014