

Hjemmelavet rygeost på kuglegrillen



1 portion rygeost

500 g græsk yoghurt 10%

Halm

1 bundt citrontimian eller brændenælder

Yoghurten hældes i en si med et klæde, og drænes natten over, på køl

Kom den drænedede yoghurt i en passende beholder med klædet under, og tryk den ned, således at den fylder beholderen ud. Lad den stå og sætte sig på køl i 2 timer.

Vend herefter yoghurten over på en grillbakken eller et fint net, og fjern klædet.

Fyld grillstarteren $\frac{3}{4}$ op med tørt halm, og tryk det let sammen.

Sæt grillstarteren op i en kuglegrill befriet for risten og uden kul. Spjældet skal være helt lukket. Sæt ild til halmen, og lad den brænde i 2 minutter.

Bland en stor håndfuld fugtig halm med citrontimian eller brændenælder, og kom dette på toppen af den brændende halm, så ilden går ud og det begynder at ryge. Brug grillhandsker.

Sæt låg på toppen af grillen for at fremme røgudviklingen i 1 minut.

Fjern herefter låget, og sæt grillbakken eller risten med yoghurten på og ryg den i 2-3 minutter. Lad den herefter sætte sig på køl.

Kilde: inspireret af livsstil.tv2/mad/opskrift
24.06.2018