

STORE SMAGEDAG



Jordkokkecreme

Ingrediensliste til 10 personer:

1 kg skrællede jordkokker
25 cl røget øl eller anden øl
18 g blå fåreost uden skorpe
Salt
40 ml rapsolie (koldpresset økologisk)
Frisk mynte til pynt

Metodebeskrivelse:

Jordkokker skrælles og koges møre i øl og vand, så det dækker – væden hældes fra og jordkokkerne blendes og smages til med ost, olie og salt – evt. mere øl.
Frisk mynte skæres fint og cremen pyntes.

Smagsbilledet er sødt fra jordkokker med tøjlet bitterhed fra røgøllen. Stor aromakompleksitet fra fåreost. Mynten dulmer de røgede toner.