

Getost

Recept: Elli-Kari Pawal, Tárrajaur

Foto: Bianca Brandon-Cox



Getmjölk 10 l

Värm mjölken till ca 30 grader, låt den ej koka.

Ostlöpe 4 msk

Tillsätt 4 msk ostlöpe. Rör om. Låt stå i ca 60 minuter.

Värm mjölken till ca 37 grader. Låt mjölken ligga i grytan tills getmjölken klumpat ihop sig.

Fös ihop ostmassan i grytan. Lägg den i ostformar, och pressa ut så mycket av vasslen som möjligt.

Låt osten ligga i formar. Lägg ut den på torkställning inne i kåtan.

Tänd en eld i kåtan och rök osten i några timmar tills den är klar. Ju längre den röks desto starkare bli röksmaken på osten. Den går bra att torka.