



Fetaostcreme

Ingredienser 4 port.:

- 2 röda paprikor
- 1-2 vitlösklyftor
- 100 g fetaost
- 2 dl matlagingsyoghurt
- salt och vitpeppar
- några stänk tabascosås

Så här gör du:

Sätt ugnen på 225-250 grader. Lägg de hela paprikorna i en långpanna och stek dem mitt i ugnen ca 20 minuter. Vänd dem då och då. De ska bli lite brända och skalet bubbligt. Låt svalna och dra sedan av skalet. Är det svårt så försök under rinnande vatten. Halvera paprikorna, ta bort kärnorna och skär fruktköttet i bitar. Kör paprikan i mixer med skalade vitlösklyftor, 1 ägg i bitar av fetaost och kör till en grovhackad massa. Häll i yoghurt, kör till mos och krydda med salt, vitpeppar och några stänk tabasco. Häll upp i en skål.

Basilikakeso

blanda följande ingredienser till basilikaröra:

500 gram keso

finklippta blad från en basilikakruka

ett par centimeter finriven parmesanost

1-2 pressade vitlösklyftor

smaka av med flingsalt och svartpeppar