



Fetakrem med hvitløk

Ingredienser

- ♥ 200 g feta
- ♥ 3 ss rømme, crème fraîche eller gresk yoghurt
- ♥ 2 fedd hvitløk
- ♥ 2 ts sitronsaft
- ♥ salt og pepper



Fremgangsmåte

Smuldre fetaosten i en bolle. Tilsett rømme og hvitløk som er presset igjennom en hvitløkspresse.

Tilsett sitronsaft og kvern over salt og pepper.

Kjør blandingen til en jevn krem. Dette går raskt i en food processor eller med en stavmikser, men har du ikke dette, går det også greit å mose alt godt sammen med en gaffel.

Smak eventuelt til med litt mer sitronsaft, salt og pepper.

Tips

- ♥ Bruk ekta fetaost av god kvalitet.
- ♥ Juster tykkelsen på kremen med mengden rømme/crème fraîche. Seterrømme eller crème fraîche gir en tykkere krem enn lettrømme eller gresk yoghurt.
- ♥ Jeg serverte i dag **Fetakrem med hvitløk** sammen med [Focaccia med løk og oliven](#). Fetakrem med hvitløk er også supergodt som dipp til chips eller

grønnsaksstaver. Prøv også å hule ut sopp (champignon) og fyll dem med fetakrem. Stek i ovnen ved 200°C i 30 minutter. NAM!

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fetakrem-med-hvitlok>