Krämig cashewost med vitlök & örter

Antal: recept_2019-12-27

Denna krämiga cashewost passar perfekt som förrätt tillsammans med salta kex och färsk frukt. Vitlöken och örterna sätter god smak och mison ger den det där lilla extra.

Pris: 1 kr

Cashewosten:
160 g cashewnötter
2 msk citronjuice
2 msk kokosolja
2 msk näringsjäst
2 tsk miso
1 stor klyfta vitlök
1 msk färsk gräslök + extra till utsidan av osten
1 tsk timjan
0.5 tsk vitlökssalt
Några nypor svartpeppar

Tillbehör:
Olika kex
Färsk frukt

Cashewnötterna behöver blötläggas innan användning. Antingen kan du blötlägga dem i vatten i 4-8 timmar innan du ska göra din ost, men vi kommer göra en snabbvariant av detta. Lägg då cashewnötterna i en gryta och koka dem 10 minuter. Efter det ska du hälla av vattnet och skölja av cashewnötterna.

Se till att nötterna är ganska torra på ytan efter blötläggningen och lägg dem i en matberedare tillsammans med de övriga ingredienserna, men vänta med gräslöken. Om nötterna är för blöta kommer din ost inte bli lika fast i konsistensen, utan den kommer bli mjukare. Mixa allt tills du får en helt slät mix utan några bitar. Du kommer behöva skrapa ner sidorna på matberedaren flera gånger och mixa i ca 5 minuter för att få den helt slät.

När du har en slät smet, häll ner hackad gräslök och pulsa ett par gånger så att den blandas in i smeten.

Ta fram en liten rund skål som din ost kan formas i. Ta en bit plastfolie och häll ut cashewosten i den. Samla ihop hörnen och använd skålen för att hjälpa till att forma osten till en boll. Se till att den är helt omsluten i plasten och låt den vila i skålen i kylskåpet i ett par timmar så den blir fastare i konsistensen.

Innan servering, hacka mer gräslök och ta din cashewost från kylen. Ta bort plasten och strö över hackad gräslök, tryck försiktigt med fingrarna så att den fastnar.

Servera osten tillsammans med salta kex och färsk frukt.