



M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. marts 2026

Dessert

Hytteostcreme med appelsin (2 personer).

Ingredienser: 200 g hytteost, kornene fra ¼ stang vanilje, 1 spsk sukker, 1 dl piskefløde, 2 økologiske appelsiner, lidt hasselnøddeflager til pynt, koriander el. lign. til pynt.

Sådan gør du:

Rør hytteosten med vanilje og sukker. Pisk fløden til skum og vend den i.

Riv lidt skal af appelsinerne til pynt og skræl dem med en skarp kniv, så alle hinderne skæres væk.

Skær dem i skiver.

Rist hasselnøddeflagerne let på en tør pande.

Læg appelsinskiverne på 2 tallerkener og læg en skefuld creme over.

Pynt med nødder, appelsinskal og en grøn kvist.

