

GÖRA EGEN FÄRSKOST

1) Blanda 1 liter filmjölk och 3 deciliter gräddfil i en kastrull.

2) Värm under omrörning till cirka 50 grader eller tills det börjar ryka.



4) Häll blandningen genom kaffefilter eller silduk.

Låt vasslen (vätskan som bildas) rinna av under 3 - 4 timmar i kylskåp.

Vasslen kan användas vid brödbak.



5) Salta och smaksätt om du vill.



TIPS PÅ SMAKSÄTTNING:
Vitlök, basilika, tacokrydda eller finhackade oliver.