



Ska vi leka "kura gjöme"?



Man är aldrig för gammal eller ung för kurrägömma. Men visste du att ordet har så många år på nacken att det dök upp redan på 1700-talet i Sverige? Ordet är en sammansättning av verben kurra och gömma. På 1700-talet skrev man det i två ord "kura gjöme", där kura betyder "hopkrupen ställning" eller "gömma sig". Vilket är precis det man gör i kurrägömma för den som letar. "Klar. Nu kommer jag!"

Det vattnas i munnen

Castello® har en ost för varje smak. En favorit i sortimentet är Castello® Marquis som är härligt mjuk och krämig med smak av svamp, smör och salta. Osten kan ätas utan tillbehör, med bröd och kex eller till frukt och nötter. Testa och njut!



Örtgratinerad ost med grillat äpple / 4 port

(Viktigt att osten är kall vid tillagning)

- 2 förp Castello® Marquis à 150 g
- 2 skivor vitt bröd
- 1 dl blandade färska örter
- 30 g Arla® svenskt smör
- 2 äpplen, fast sort
- 2 msk flytande honung
- olivolja



Går utmärkt
att grilla med en
brännare.

Sätt ugnen på grill 250°. Skär bort kanterna på brödet. Mixa bröd, örter och smör. Fördela blandningen på ostarna och grilla högt upp i ugnen 2–3 min. Kärna ur och skär äpplena i 1 ½ cm tjocka skivor. Pensla dem med olivolja och honung. Grilla eller stek dem i het panna ca 2 min på varje sida. Servera osten med de grillade äppelskivorna.

Fler recept med ost hittar du på www.arla.se.