



# Välj rätt dessertost

*Som namnet antyder har dessertostar traditionellt ätits efter maten. Men man kan använda dem till mycket mer än den klassiska ostbrickan, till exempel sallader och dressingar, smörgåsar, bakpotatisfyllningar och såser.*

*Det finns tiotals och åter tiotals olika dessertostar. Här kan du läsa om några av de vanligaste, men tveka inte att prova andra spännande sorter.*

## **Blå- och grönmögelost**

Blåmögelostar (ibland kallade grönmögelostar) finns i en mängd olika varianter och variationerna i smak och konsistens är stora. Möglet finns i, och på ytan av, osten som ofta ser marmorerad ut.

Många blåmögelostar passar bra till matlagning, men salta försiktigt eftersom ostarna ofta är rika på salt i sig själva.

Exempel är Cambozola, Gorgonzola, Rouqefort, Stilton och Ädelost.

## **Vitmögelost**

Vitmögelostar är ganska milda i smaken och har krämig konsistens. Möglet sitter framförallt på utsidan, som en täckande vit kant.

Brie och Camembert är olika namn på samma milda och krämiga ost. De

båda ostarna ska vara mjuka helt igenom vid servering.

## **Kittost**

Kittostar är ostar vars utsida (skal) har tvättats efter ystningen. Dessa ostar har ofta en gulröd färg och rik arom och smak. Exempel är Chaumes, Vacheroll, Tallegio, Marquis, Pont l'Évêque och Port Salut.

## **Chèvre**

Chèvre är ett samlingsnamn för olika getostar. I skivor används de främst till matlagning (t.ex. gratinering). Men det finns många andra typer av Chèvre som passar fint på ostbrickan.

## **Förvaring och servering**

Ost ska förvaras i kylskåp och vara väl förpackad. Du kan använda plastpåse, plast- eller aluminiumfolie, huvudsaken är att emballaget sluter tätt.

För all ost gäller att smak och arom kommer fram bäst om osten är rumstempererad, så ta gärna ut osten ur kylan någon halvtimme eller timma i förväg (krämiga ostar kan behöva stå framme längre).