

## Ostexperten Jenny Svensson tipsar om sensommar-ost till kräftor och surströmming

Jenny Svensson, svensk mästare i ostkunskap och nybliven vd för Hugo Ericson Ost, syns bland annat i Mitt Köks ostskola i TV4 där hon tipsar om välkomponerade ostbrickor. Här tipsar hon om tre goda ostar för ostbrickan till kräftskivan och surströmmingspremiären.

– Till kräftor och surströmming som ofta förtärs med öl, vitt vin och kryddad snaps, rekommenderar jag smakrika ostar med tydlig sälta. Både lagrad prästost, en tvättad kittost och en blåmögelost som inte är alltför stark passar därför väldigt bra, säger Jenny Svensson.

### 1. Extra lagrad prästost

Den lagrade prästosten passar utmärkt till det svenska smörgåsbordet. Välj gärna en ost från den manuella disken då en sådan ost är saftigare och oftast lagrad längre tid.

### 2. Saint Albray

En smakrik tvättad kittost som inte är för stark. Tvättade kittostar smaksätts ofta med kummin vilket passar bra till den svenska snapsen.



### 3. Roqbleu

En mellanstark blåmögelost som är krämig både i smak och i konsistens.

*Tänk på att osten smakar som bäst om den får stå framme en timme innan den ska ätas.*

#### **För ytterligare information, kontakta:**

Jenny Svensson, vd för Hugo Ericson Ost, tfn: 0706-33 05 99, alt: [jenny@ost.nu](mailto:jenny@ost.nu)

#### **Bilder för fri publicering kontakta:**

Linnea Jansson, tfn 0706 04 53 31, alt: [linnea.jansson@perspective.se](mailto:linnea.jansson@perspective.se)

#### **Fakta:**

”Ostbrickan” från Jenny Svensson kommer kontinuerligt att skickas ut och tipsa om vilka ostar som passar bäst för de olika säsongerna. ”Ostbrickan” är för fri publicering och användning för media. Söker ni ytterligare information så tveka inte att slå en signal.

*Hälsningar Jenny*