



## CREAM CHEESE-BOLLAR MED »OSTKROKSKROSS«

Lättlagade små ostbollar som smälter i munnen. Rullade i Marias favorit – ostkrokar!

### GER CA 25 STYCKEN

200 g färskost av  
philadelphiatyp  
8 torkade aprikoser  
(ca 50 g)  
3 msk sötmandel  
1 krm chiliflakes  
1 1/2 dl ostbågar/-krokar  
salt

### GÖR SÅ HÄR:

1. Låt färskosten blir rumsvarm, ca 30 minuter.
2. Finhacka aprikoser och mandel. Blanda aprikoser, mandel, chiliflakes och 1 krm salt med osten.
3. Rulla till små bollar ungefär lika stora som en liten körs-

bärstomat. Lägg på ett fat och ställ in i kylen minst 1 timme, gärna över natten.

4. Krossa ostbågarna/-krokarna till fina smulor. Rulla ostbollar i smulet och servera.

**FÖR ALLA? Fri från gluten och ägg. Innehåller laktos och mjölkprotein.**