



Tillverka din egen Almogrote

Almogrote är en ostmassa att breda på bröd. Den kommer traditionellt från La Gomera. Numera finns den att få även här på Gran Canaria. I ostdisken i de flesta affärer hittar man den färsk och den finns också i glasburk bland såser i många butiker. Den färska är att rekommendera. Man kan också göra den själv med detta recept som vi har fått av klubbens medlem Kent Berg. Det blir givetvis extra gott:



"Jag är nära nog fanatiker när det gäller ost. Även om Spanien inte tillhör min Topp-5 lista på ostländer så finns det en riktig godbit som många andra ostälskare blir lyriska över när det kommer på tal; "Almogrote"! En produkt som har sitt ursprung på grannön La Gomera. Fyra månader efter jag hade kommit till Gran Canaria så hade jag fortfarande inte sett röken av någon hemtillverkad Almogrote, vare sig i butik eller på restaurant. Det finns några varianter på olika Supermarkets men jag blev strängt rekommenderad att undvika dessa och hellre tillverka den själv.

Läget kom när jag satt hos frisören nära mitt hem i Sonnenland. Tjejen som drev salongen hade sina föräldrar där och de brukade städa salongen efter stängning. Jag hade fått veta att mamman var född på La Gomera och att pappan var uppväxt på samma ö. Min Spanska var inte god nog att fråga dem själv men frisörskan översatte mina frågor jättebra. Men när receptet kom på tal var det nära skilsmässa pga den debatt som uppstod!

Basen till Almogrote är en lagrad hårdost av getmjölk som heter Queso de Cabra, olivolja, färsk vitlök, och rökt paprikapulver. Där var alla överens! Chili, vanligt paprikapulver (dulce) och





olika former av processad tomat förekommer också liksom andra torra kryddor. Jag ville definitivt ha chili i min ost och jag valde att grilla 2 tomathalvor långsamt i ugnen tills vätskan dunstat. Enl. receptet skulle dessutom tomathalvorna ligga i kylan över natten men det struntade jag i. Konsistensen styrs av mängden olivolja man använder. även här finns olika preferenser, en del vill ha den ganska lös, andra tycker osten skall vara ungefär som en lite grynig pate'.

Det är inte speciellt svårt att göra Almogrote, men utan hushållsmaskin är det knepigt. Queso de

Cabra är en stenhård ost och min hushållsmaskin fick jobba hårt. Min Bosch kan köras med rivskiva och kniv samtidigt och det underlättar enormt mycket. Osten körs först och sedan alla andra ingredienser utom oljan. När allt är nedmalt så tillsätter man oljan, lite i taget medan man kör maskinen på lägsta hastigheten och stannar när massan nått den konsistens man vill ha.

Jag lovar, det är nästan vansinnigt gott!"