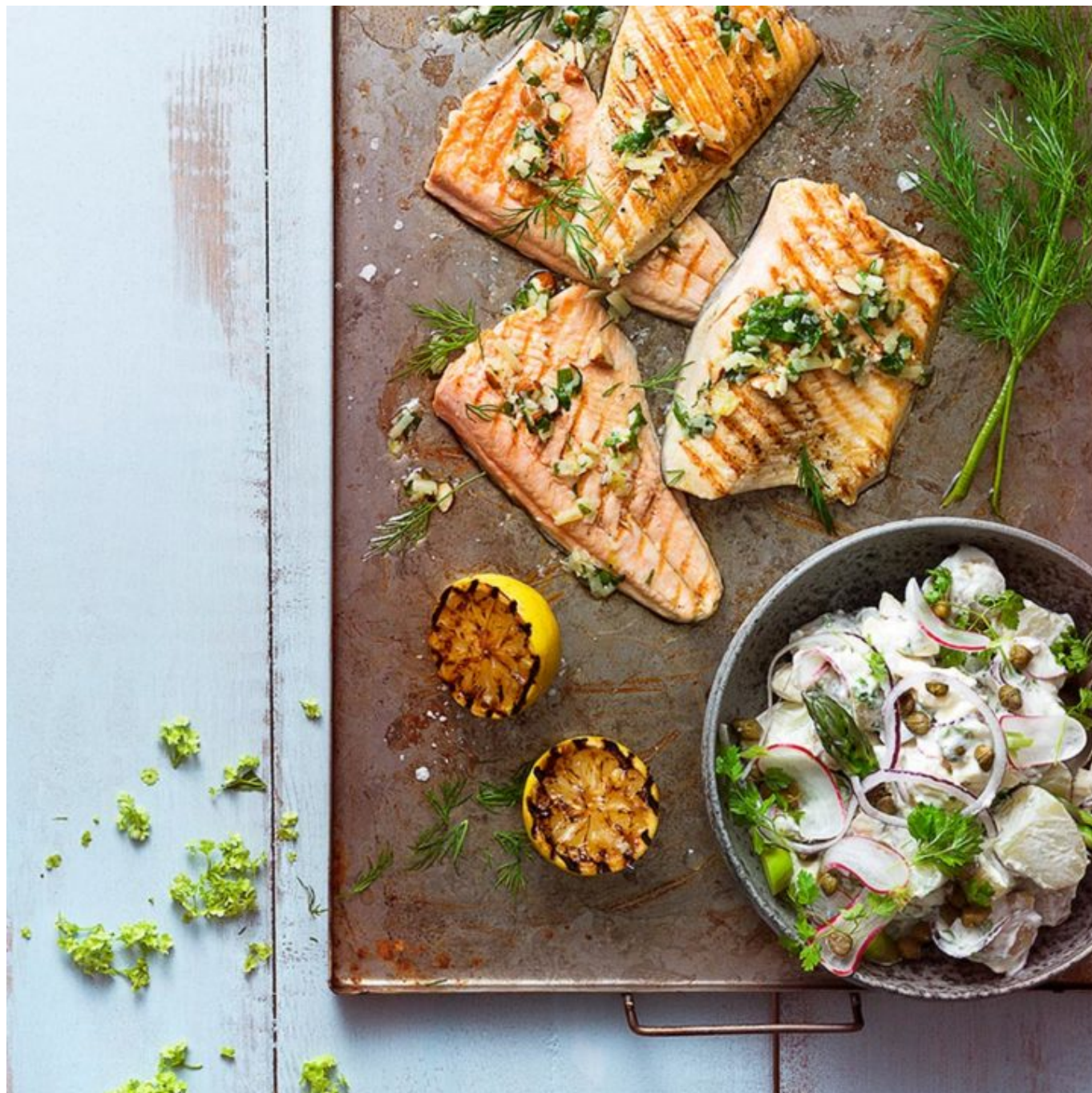


## Ostmästarens sommarmeny á la Västerbottensost® - Del 2/3

Sommaren är i full gång och Ostmästare Thomas Rudin delar med sig av sina sommarfavoriter med Västerbottensost®. Han har jobbat med smaksensorik i större delen av sitt liv, så just smak ligger honom varmt om hjärtat. I del 2 av denna miniserie tipsar han om sina bästa varmrätter med både röding och grillad blomkål.



- Till varmrätt blir det gärna något jag fångat själv eftersom både jakt och fiske är några av mina största fritidsintressen. En nyfångad **röding med örtpesto** är aldrig fel och till det brukar jag servera en potatissallad. Vardagslyx för mig är att kunna plocka upp färskpotatis ur potatislandet hemma på gården. Det finns något väldigt tillfredsställande med att ha odlat något själv. Här är mitt tips på en **krämig potatissallad** som är fräsch en sommarkväll. Dryck till detta så skulle jag säga ett fruktigt vitt vin eller



en god kall öl, det funkar alltid. Säger Thomas Rudin.



- Ett annat tips är **grillad blomkål med hummus** som jag upptäckte rätt nyligen faktiskt. Både enkelt och gott på samma gång med massor av smak. Den kan jag varmt rekommendera en ljummen sommarkväll.

Nästa meny, del 3, kommer inom några dagar och innehåller Ostmästaren tips på goda sommardesserter som passar efter sköna, långa dagar i solen.

**Del 1 finner man HÄR**