



### *Ja, kva er ein moden ost?*

I butikken vår må vi jo rette oss etter norske reglar når det gjeld best før-dato. Men datoen burde nok heller heite «best etter». Ein god ost treng lagring for å få fram alle dei gode aromaene. Akkurat kor lenge, varierer med ostetypane og kva du sjølv liker.

### *Kva ostar vil kundane dine ha?*

Dei fleste går for dei kjende, som brie, camembert eller roquefort. Roquefort bør ein førebu seg litt på, sidan han har så intense smakar. Så vi forklarar og rettleier. Arbeidet er meningsfylt når vi ser kor interesserte og bevisste kundane våre har blitt dei tre åra vi

har halde på. Dei fleste er opne for litt sære smakar, sjølv om enkelte rynkar på nasen når dei kjem inn.

### *Akkurat som grønnsaker har enkelte ostar òg ein sesong då dei er best. Kva vil du tilrå no om vinteren?*

Mont d'Or! Ein elegant, flytande kumjølksost frå Jura i dei franske grenseområda mot Sveits, med særeigen og god smak. Han er herleg med berre brød til, og er perfekt til å smeltast over varme poteter. Mont d'Or har sesong frå september til mars.

*Les mer på: [www.franskostebutikk.no](http://www.franskostebutikk.no)*

### **Varme poteter med Mont d'Or**

(Til fire personar)

1 stk. Mont d'Or (eller ein camembert)  
500 g mandelpoteter  
1 raudløk, grovhakka  
Fersk timian, hakka  
Salt og pepar

Kok potetene med skalet på. Varm ovnen til 225 grader. Bryt potetene i store bitar og legg dei i ei eldfast form. Legg løken og timianen over. Ha på salt og pepar før du legg osten oppå og set i omnen til han har smelta. Server straks!

Som drikk til foreslår Serge ein god vin av Chardonnay eller Pinot Noir frå Burgund eller Jura.