Sådan laves Svend Arne og Bittens rygeost

2 liter letmælk

1 liter sødmælk

2 dl. Kærnemælk

4 dråber osteløbe

Alle tingene blandes og stilles lunt og tildækket i 1½ døgn

Efter 1½ døgn tages ostemassen med en hulske op i et dørslag (stor si), der er beklædt med et klæde.

Osten drypper af i ca. 12 timer. Vendes ud på en tallerken. Vendes derefter over på en rist for røgning. Ryges 2 min.

Osten vendes tilbage på en tallerken og drysses evt. med kommen.

Til røgning bruges halm (helst havrehalm) og evt. brændenælder.

Rygeovn: cementrør eller lignende.

Hilsen og velbekomme,

Svend Arne og Bitten.

 