

Også noget for de, som normalt ikke kan lide ost

Forår 2008

# MAD

& venner

Ostebordets  
comeback

14 dejlige  
opskrifter

OST I MADEN


Guide til de  
6 ostetyper

Shopping:  
Godt grej

36 SIDERS TILLÆG OM OST



Osteskiven slipper med garanti denne osteskærer, der er klæbefri. Prisen er 40 kr. fra Brix Design.




Dette rivejern af mærket Cuisipro til 229 kr. giver super flotte osteflager på din salat. Excel oplyser nærmeste forhandler.

## Ost, vi vil have ost

Mangler du den rette kniv til at skære osten med eller det perfekte rivejern til din parmesan?

Så kan du måske finde et perfekt match til dit oste-savn på disse sider.



Et godt bræt at servere osten på. Det er tykt, ikke for stort og dekorativt. Brættet af bambus koster 299 kr. i Magasin. Oste-knive til hårde og bløde oste. Pris 129 kr. pr. stk. fra Bodum.