

Koka vassle försiktigt, skumma av det vita som flyter upp i början men spara det vid sidan. När messmöret ser lagom segt ut så tas det av och det vita blandas tillbaks, får sedan svalna utan omrörning. Kraftigare reduktion ger fastare smör/ost.

Det var oändligt tidskrävande att göra messmör.

man kan blandat med grädde efteråt för att det ska bli lite mer "smörigt".