

Från
SÅSER OCH SOPPOR
till
BIFFAR OCH BRÖD

med Ljuva Ostcrème



Skånemejerier

VARDAGSHJÄLTAR I STORKÖKET

Ljuva Ostcrème är särskilt utvecklad för storkökets förutsättningar och behov. Vi tillverkar ostcrèmen på vårt mejeri i Kristianstad: av mjölk och grädde från svenska kor och fyllig cheddarost.

Ljuva Ostcrème är ett smalare alternativ till grädde och den fylliga cheddarsmaken lyfter fram och rundar av andra smaker i både varm och kall matlagning. En riktig universal ingrediens alltså och en sann vardagshjälte, skulle vi vilja påstå.

I vår nya receptsamling hittar du allt från potatisplättar och potatismos till vegobiffar och matbröd. Alltsammans på temat enkelt, hälsosamt – och framför allt: gott!

Vilka blir dina favoriter?

FÄRSKOSTRÖRA

10 PORTIONER

2 dl pumpakärnor
1 dl solrosfrön
1 dl melonfrön
150 g ruccola
2 dl Ljuva Ostcrème
200 g Bistro Färskost
1 st citron, saft och skal
1 msk vitlökspasta
salt och peppar

Rosta pumpakärnor i torr stekpanna tills de fått en fin gyllene färg. Kör alla ingredienser i en matberedare till en fin kräm. Smaka av med salt och peppar.



Välj mellan Ostcrème Original och Ostcrème Stark (kraftigare cheddarakaraktär). Båda har en fetthalt på 15% och kommer i praktiska hinkar à 3,2 kg.

FETAOSTRÖRA

10 PORTIONER

5 dl Ljuva Ostcrème
2 msk vitlökspasta
150 g Santorina Salladsost
1 st citron, saft och skal
salt och peppar
150 g rödlök, tunt skivad
1,2 dl persilja, hackad

Blanda alla ingredienserna och smaka av med salt och peppar.

GRÖNÄRTRÖRA

10 PORTIONER

600 g frysta gröna ärtor
2 msk vitlökspasta
1 dl persilja
1 dl gräslök
1,5 dl basilika
1 dl olivolja
2 msk citronsaft
400 g Ljuva Ostcrème
salt och svartpeppar

Mixa alla ingredienser till en röra och smaka av med salt och svartpeppar.

CHEESEDIP MED MAJS OCH CHILI

10 PORTIONER

1 dl jalapeño, hackad
200 g majs
150 g rödlök, tunt skivad
100 g salladslök, strimlad
150 g tomat, urkärnad och tärnad
300 g Ljuva Ostcrème
salt och svartpeppar

Blanda alla ingredienser försiktigt och smaka av med salt och svartpeppar.

*Gott som dippa
till bröd!*



VEGETARISK LASAGNE

10 PORTIONER

15 st gröna lasagneplattor
600 g djupfryst bladspenat, tinad och urkramad
600 g krossad tomat
400 g zucchini, skivad
200 g gul lök, finhackad
2 vitlöksklyftor hackade
olja till stekning av grönsakerna
1 dl basilika färsk eller 1 msk torkad
salt och peppar

Stek alla grönsaker i en gryta i lite olja och krydda med salt och peppar.

Ostsås

8 dl Ljuva Ostcrème
200 g riven ost
2 dl grönsaksbuljong
salt och peppar

Koka upp alla ingredienserna och smaka av med salt och peppar.

Varva lasagneplattor och grönsaksblandningen med ostsås i ett bleck och baka av på 175°C i ca 40 minuter.



ROTFRUKTSGRATÄNG

10 PORTIONER

600 g potatis, stavar
300 g morot, stavar
300 g palsternacka, stavar
150 g rotselleri, stavar
1 gul lök, skivad
8 dl Ljuva Ostcrème
2 dl Skånemejerier Mjök 3 %
4 st vitlöksklyftor, rivna eller pressade
1 tsk salt
1 tsk peppar

Blanda alla ingredienser i ett bleck och baka av på 175°C i ca 30 min eller tills det är klart.

POTATISGRATÄNG MED DIJON

10 PORTIONER

2,5 kg potatis, skalad och skivad
3 msk vitlökspasta
1 l Ljuva Ostcrème
4 dl Skånemejerier Vispgrädde
2 msk torkad dragon
2 msk fransk senap
2 msk salt
1 msk svartpeppar, grovmalen

Blanda alla ingredienserna i ett bleck och baka av i ugn på 175°C i ca 20 minuter.



UGNSPANNKAKA

10 PORTIONER

200 g morot, tärnad
200 g purjolök, skivad
150 g champinjoner, klyftade
100 g bladspenat
2 msk smör att vända grönsaker och spenaten i
8 st ägg
5 dl Skånemejerier Mjök 3 %
6 dl Ljuva Ostcrème
4 dl vetemjöl
½ tsk salt
1 krm vitpeppar
cockailtomater

Ställ ugnen på 185°C. Stek grönsakerna och spenaten hastigt. Lägg upp grönsakerna i en smord form eller bleck. Vispa ihop smeten. Slå äggsmeten över grönsakerna och grädda i ugn i ca 15 min. Toppa med cocktailtomater. Servera med rårörda lingon och en klick färskost.



*Vegetarisk så
att alla kan njuta!*

POTATISPLÄTTAR

10 PORTIONER

600 g potatis, kokta kalla
5 st ägg
4 ½ dl vetemjöl
5 dl Ljuva Ostcrème
½ tsk salt
1 krm vitpeppar
smör att grädda i

Riv/pressa den kokta potatisen i en bunke. Tillsätt ägg och rör ner vetemjölet lite i taget. Tillsätt ostcrème, salt och vitpeppar. Stek plättarna i rikligt med smör tills gyllenbruna. Servera med lingonsylt.

*Klassiker i
ny tappning!*



KRÄMIG LAX- OCH DILLSÅS

10 PORTIONER

50 g smör att bryna i
1 gul lök, finhackad
3 dl grönsaksfond
5 dl Ljuva Ostcrème
250 g varmrökt lax
salt och svartpeppar
50 g färska spenatblad
1 dl dill, hackad

Stek löken i smör på svag värme. Tillsätt grönsaksfond och ostcrème och koka upp. Rör ner laxen och smaka av med salt och peppar. Rör ner spenatblad och dill. Klart att servera med kokt pasta.



LYXIG TACO- KÖTTFÄRSSÅS

10 PORTIONER

1 kg köttfärs
300 g gul lök, finhackad
½ dl olivolja
2 msk vitlökspasta
1 tsk salt
1 tsk spiskummin
1 tsk torkad oregano
1,5 tsk paprikapulver
1 msk tabasco eller hackad färsk röd chili
1 dl chilisås, passerade tomater eller ketchup
5 dl Ljuva Ostcrème

Bryn köttfärs och lök i olivolja och tillsätt kryddorna. Tillsätt tabasco, chilisås och ostcrème och rör runt i ca 5 min. Om ni vill ha köttfärssåsen tunnare så späd med grönsaksbuljong. Servera med pasta.





BROCCOLI- OCH OSTBIFFAR

10 PORTIONER

600 g broccoli
6 st ägg
4 dl Ljuva Ostcrème
4 dl panko ströbröd
2 msk vitlökspasta eller färsk pressad vitlöksklyfta
1 msk chiliflakes
½ dl maizena
salt

Ställ ugnen på 200°C. Blanchera broccolin hastigt och låt rinna av. Grovhacka broccolin tillsätt ägg, ostcrème, panko, vitlök, chiliflakes och maizena. Blanda till en bra formbar smet. Låt vila så att pancomjölet hinna svälla. Stek i smör i en panna eller på plåt i ugnen.

HIRSBIFFAR MED SOLTORKADE TOMATER

10 PORTIONER

6 dl hirs
3 dl Ljuva Ostcrème
1 st ägg
3 dl panko ströbröd
400 g Santorina Salladsost
200 g rödlök, finhackad
30 g soltorkade tomater, finhackade
1 tsk salt
svartpeppar efter smak
smör och rapsolja till stekningen

Koka hirs enligt anvisning på paketet. Låt kallna. Blanda hirs med ostcrème, ägg, panko och salladsost. Skala och finhacka rödlöken. Finhacka de soltorkade tomaterna. Blanda i. Rör till en jämn smet. Smaka av med salt och peppar. Forma 10 bollar och platta ut dem till 2 cm tjocka burgare. Pensla med olivolja. Grädda i ugn eller stek i ca 5 minuter på varje sida tills de är genomgrillade och har fått fin färg.



VEGOGRYTA PÅ BETOR OCH KÅL

10 PORTIONER

1 kg potatis, skalad och delad i bitar
1 dl rapsolja att bryna grönsakerna i
200 g gul lök, klyftad
250 g gulbetor
150 g grönkålsblad (ta bort stabben)
200 g morot, skalad och grovt slantad
150 g äpple, urkärnad och klyftad
150 g champinjoner, klyftade
1 l grönsaksbuljong
5 dl Ljuva Ostcrème
1 dl persilja, hackad
salt och peppar

Bryn rotfrukter, grönsaker och svamp i en gryta. Tillsätt grönsaksbuljong och låt koka i ca 15 minuter eller så att det fortfarande finns en del hela bitar kvar i grytan. Tillsätt ostcrème. Smaka av med salt och peppar och rör ner persiljan.

Mustigt och mättande!



KYCKLINGSOPPA MED PERSILJECRÈME

10 PORTIONER

500 g kycklingfilé eller kycklinglårfilé
100 g smör
200 g schalottenlök
150 g morot, slantad
1 chilifrukt, finhackad
1 l kycklingbuljong
500 g passerade tomater
6 dl pastahjul
1 msk vitlök, pressad
200 g purjolök, strimlad

2 ½ dl grädde
400 g Ljuva Ostcrème
1 krm cayennepeppar
salt och peppar att smaka av med

Bryn kycklingen i smör. Tillsätt schalottenlök, morötter och chili. Häll i kycklingbuljong och passerade tomater. Tillsätt pastan och vitlök, purjolök, grädde och ostcrème. Koka ca 15 min på svag värme. Smaka av med cayennepeppar, salt och vitpeppar.

Persiljecrème

200 g Bistro Färskost
1 st citron, skal och saft
1 dl persilja, hackad
1 msk flingsalt

Vispa ihop alla ingredienser och klicka ner i soppan vid serveringen.



SNABB BLOMKÅLSSOPPA

10 PORTIONER

1 msk rapsolja
200 g schalottenlök, hackad
200 g potatisar, skalad och tärnad
200 g blomkål, skuren i bitar
100 g gröna ärtor
150 g broccoli, i bitar
100 g gröna ärtor eller sockerärtor
1 l grönsaksbuljong
8 dl Ljuva Ostcrème
2 msk sambal olek

Bryn rotfrukter och grönsaker i rapsolja. Tillsätt grönsaksbuljong och ostcrème. Koka ca 15 min och mixa soppan slät. Tillsätt sambal olek och smaka av med salt och peppar.



GODASTE MOSET UTAN KRÅNGEL

10 PORTIONER

1,5 kg potatis
salt
200 g smör
4 dl Ljuva Ostcrème
2 dl Bistro Färskost
salt och vitpeppar

Koka potatisen i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och blanda i en blandare med visp. Tillsätt smör, ostcrème och färskost. Rör ihop och smaka av med salt och peppar.

MOS PÅ POTATIS OCH JORDÄRTSKOCKA

10 PORTIONER

1,2 kg potatis, mjölig
400 g jordärtskockor
4,5 dl Ljuva Ostcrème
150 g smör
salt o svartpeppar

Skala och skär potatis och jordärtskockor i mindre bitar. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och blanda i en blandare med visp. Tillsätt ostcrème och smör. Smaka av med salt och peppar. Vispa inte för länge då moset tappar sin fluffighet och kan bli klistrigt. Jordärtskockan gör moset extra gott till kryddstakare rätter.



LANTBRÖD

2 ST LIMPOR

50 g torrjäst
5 dl Ljuva Ostcrème
1 dl vatten
1 dl sirap
1 dl olivolja
1 tsk salt
8 dl vetemjöl
8 dl rågsikt här får man justera lite med mjölet så att det blir en bra fast deg

Blanda jäst med ostcrème, vatten, sirap, olja, salt. Tillsätt mjölet lite i taget tills du får en smidig deg. Jäs i ca 40 minuter eller till dubbel storlek. Forma degen till en limpa och strö över lite mjöl. Lägg limpan på en bakplåtsklädd ugnsplåt eller i smorda brödformar. Skär snygga snitt över limpan. Låt jäsa i ca 30 minuter. Baka på 180°C i ca 35 minuter, eller tills den fått en vacker färg. Låt sedan svalna på galler.

*Fresta dina gäster
med nybakat!*

JALAPEÑOBRÖD

1 BLECK

50 g torrjäst

5 dl ljummet vatten

1 dl olivolja

225 g jalapeño, inlagd och hackad i grova bitar

4 dl Ljuva Ostcrème

1 msk honung

2 tsk salt

ca 16 dl vetemjöl

Pensling

1 dl olivolja

2 msk flingsalt

1 dl riven Allerum ost

Lägg jäst i en bunke och håll över det vatten, olivolja, jalapeño, ostcrème, honung och salt. Tillsätt mjölet. Arbeta degen så att den blir smidig. Smörj en långpanna med matolja. Platta ut degen och pensla med olja och strö över flingsalt och osten. Låt jäsa i ca 40 minuter. Baka på 180°C i ca 20 minuter.



Skånemejerier

storhushall.skånemejerier.se