



Skånemejerier



FRÅN ENCHILADAS TILL FRITTATAS

Nya favorit-
luncher med
Ljuva Ostcrème

VEM KAN MOTSTÅ MAT MED OST?

Caroline Hansen är kock på Stora Hammars skola i Vellinge kommun som utsågs till Årets Skolrestaurang av White Guide Junior 2019.

På Skånemejeriers uppdrag har hon tagit fram tolv lunchrecept där Ljuva Ostcrème finns med bland ingredienserna. Flera av recepten har hon med framgång provat i skolrestaurangen.

– Stora Hammars målsättning är att servera mat som både är klimatsmart och näringsrik. Maten ska också vara vällagad och god. Ambitionen är att vi ska servera så mycket ekologisk och närodlat mat som möjligt.

– Vi har alltid vegetariska alternativ på menyn, säger Caroline Hansen.

– Vi har också en skolledning och lärare som i sitt pedagogiska arbete tar upp vikten av näringsrik och klimativänlig mat och det arbetet genom-syrar hela skolan. Förutom att skolrestaurangen vann White Guide Junior 2019 utsågs rektorn Louise Öst till Årets Gastronomiska Rektor.

Vad som står på menyn kan man bland annat följa på Instagram: @storahammarkok. Generellt är eleverna glada i pasta i alla sina former och i allt som innehåller tacokrydda, berättar Caroline. För att få eleverna att våga prova nya rätter och samtidigt minska matsvinnet har man infört vad man kallar smakscedar. På den framdukade buffén kan eleverna – och lärarna som också äter i matsalen – provsmaka rätten innan de lägger upp på tallriken.

– Eleverna kan vara lite misstänksamma mot rätter som de inte är vana vid, men när vi serverar smakprov och berättar lite om maten är det många som upptäcker att de gillar sådant de inte trodde, och kanske till och med hittar en ny favorit. Det gäller barn från förskolan och hela vägen upp i högstadiet. Med smakscedarna blir det också betydligt mindre matsvinn.



Var hittar du din inspiration till nya rätter?

– Jag följer trender i omvärlden och försöker hålla koll på vad som är populärt. Även när jag själv är ute och äter kan jag bli inspirerad, och jag tänker alltmer vegetariskt.

Vad säger Caroline om Ljuva Ostcrème?

– Jag älskar mat med ost och det gör våra elever också. I storköksrecept är det vanligt att blanda grädde eller crème fraîche med riven ost, men det momentet slipper man med Ljuva, där blandningen redan är klar. Ljuva är en arbets-besparande och mångsidig produkt.

LJUVA OSTCRÈME är särskilt utvecklad för det professionella köket där den ger smak och konsistens åt grytor, gratänger, såser, röror och dressingar. Med en fetthalt på 15 % är ostcrèmen ett magrare alternativ till produkter som crème fraîche och majonnäs, och den fungerar lika bra i det varma som det kalla köket. Vi tillverkar Ljuva på vårt mejeri i Kristianstad av mjölk, grädde och cheddar, men utan onödiga tillsatser. Välj mellan varianterna Original och Stark (som har en tydligare cheddarsmak).



Sedan årsskiftet ingår Ljuva Ostcrème i vårt storkökssortiment Président Professionell.

SPENAT- OCH PURJOLÖKSPAJ

10 PORTIONER

Pajdeg:

250 g kallt Hjordnära Smör
6,5 dl vetemjöl
1 dl iskallt vatten
1 tsk salt

Fyllning:

900 g purjolök
250 g färsk spenat
3 msk rapsolja
4 st ägg
2 dl Hjordnära Vispgrädde
250 g Ljuva Ostcrème
1 msk salt
peppar

Pajdeg: Mixa smör, mjöl och salt. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop degen. Lägg den i kylan i 1 timme.

Sätt ugnen på 225 grader. Finstrimla purjolök och fräs i olja tillsammans med spenat. Kavla ut pajdegen och klä ett bleck. Tryck ut den i kanterna och nagga den. Förgrädda pajskalet i 10 min. Vispa ihop ägg, grädde, ostcrème, salt och peppar. Lägg purjolök och spenat i pajskalet och håll över äggstanningen. Sänk värmen i ugnen till 180 grader och baka i 30 min.

PICCATA PÅ KOLJA MED TOMATSÅS

10 PORTIONER

1600 g färsk kolja

Tomatsås

200 g gul lök
2 st vitlöksklyftor
3 tsk olivolja
2 msk vitvinsvinäger
1 msk socker
1000 g krossade tomater
40 g tomatpuré
20 g torkad oregano
2 tsk salt
1 tsk svartpeppar

Ostpanering

6 st ägg
200 g Ljuva Ostcrème Stark
3 krm salt
1 krm vitpeppar
3 dl mjöl
100 g Galbani Grana Padano, färskriven
4 msk rapsolja

Tomatsås: Skala och hacka lök och vitlök. Fräs den mjuk i olivolja och tillsätt resten av ingredienserna. Koka samman och smaka av.

Ostpanering: Blanda ägg med ostcrème, salt och peppar. Vänd koljan i mjölet och sedan i äggblandningen och sist i osten. Stek fisken försiktigt i olja ca 4 min på varje sida.



FRITTATA MED OST OCH OLIVER

10 PORTIONER

1100 g potatis
200 g gul lök
100 g röd paprika
3 msk rapsolja
17 st ägg
300 g Ljuva Ostcrème Stark
100 g vatten
0,5 msk salt
1 msk svartpeppar
0,5 tsk oregano
200 g pimento oliver
70 g saltorkade tomater
300 g Santorina Salladsost

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och skiva potatis och lök. Tärna paprika. Stek potatisen gyllenbrun och tillsätt lök och paprika och stek ca 3 min till. Mixa ägg, ostcrème och vatten. Tillsätt salt, peppar och oregano. Lägg potatisblandningen i ett bleck. Häll på äggblandningen och blanda försiktigt. Grovhacka oliver och saltorkade tomater och strö över dem och salladsost. Grädda i 15 min.



PIZZABULLAR MED TOMAT- OCH OSTFYLNING

25 STYCKEN

50 g jäst
500 g ljummet vatten, 37°C
½ msk salt
2 tsk socker
2 msk rapsolja
1 300 g vetemjöl
125 g rivna morötter

Tomat och ostsås

2 st pressade vitlöksklyftor
2 msk olivolja
200 g krossade tomater
2 msk tomatpuré
2 tsk salt
1 tsk oregano
1 tsk basilika
1 tsk svartpeppar
200 g Ljuva Ostcrème Original

300 g Allerum Präst, riven
2 st ägg till pensling

Blanda ut jästen i vattnet. Tillsätt salt, socker, olja och nästan allt mjöl. Blanda i morötter och knåda tills degen är smidig. Låt degen jäsna i 30 min.

Tomatsås: Fräs vitlök i olivolja och tillsätt resten av ingredienserna. Mixa såsen.

Sätt ugnen på 225 grader. Kavla ut degen och bred ut såsen över hela degen. Strö över ost och rulla ihop. Skär 25 st bullar och lägg på bakplåtar. Jäs i 30 min. Pensla med ägg och baka i 15 min.

KYCKLINGGRYTA MED CURRY

10 PORTIONER

300 g hackad gul lök
300 g morötter
200 g rivet äpple
2 msk curry
3 msk rapsolja
700 g Ljuva Ostcrème Stark
2 100 g kycklingbuljong
60 g Maizena
1 100 g kycklingfilé
2 msk salt

Fräs lök, morot, äpple och curry i rapsolja. Blanda i ostcrème och håll på kycklingbuljong. Koka upp. Blanda ut Maizena med vatten och red av såsen efter behov. Smaka av med salt. Skär kycklingfilén i mindre bitar och stek gyllenbrun. Häll över såsen och ge grytan ett uppkok. Servera gärna med nykokt ris.



ENCHILADAS

10 PORTIONER

1 000 g köttfärs alt. hönsfärs/
kycklingfärs
2 msk rapsolja
50 g tacokrydda
200 g gul lök
100 g röd paprika
300 g majs
400 g Ljuva Ostcrème Stark
100 g chilisås
1 msk salt
10 st tortillabröd

Till gratinering:

100 g Ljuva Ostcrème Stark
200 g chilisås
400 g Allerum Präst, riven

Sätt ugnen på 225 grader. Stek färsen i rapsolja och tillsätt tacokrydda. Skär lök och paprika i mindre bitar och blanda ner i färsen. Rör i majs, ostcrème och chilisås. Smaka av med salt. Fyll tortillabröden och lägg i en ugnform. Rör ihop ostcrème och chilisås. Ringla över tortillan och strö över ost. Gratinera i 10 min.



GRATÄNG MED ROSTAD BLOMKÅL

10 PORTIONER

700 g blomkål
400 g gul och röd lök
4 msk rapsolja
20 st ägg
300 g Hjordnära Mjöl 3 %
200 g Hjordnära Vispgrädde
375 g Ljuva Ostcrème Original
625 g Lindahls Ekologisk
Cottage Cheese
1 msk salt
1 tsk peppar
100 g lingon

Sätt ugnen på 225 grader.
Skär blomkål och lök i mindre
bitar. Lägg blomkål och lök
med rapsolja på ett bleck och
rosta gyllenbruna i ca 15 min.
Ta ut och ställ åt sidan. Blanda
ägg, mjöl, grädde och ost-
crème. Rör ner cottage cheese
och tillsätt salt och peppar.
Häll upp i bleck och grädda i
18–20 min. Fördela blomkål
och lök på gratängen. Strö
över lingon.



KRÄMIG BACON- OCH OSTSÅS

10 PORTIONER

800 g Hjordnära Mjöl 3 %
200 g Hjordnära
Crème Fraiche
200 g Ljuva Ostcrème Stark
100 g gul lök
3 st vitlöksklyftor
600 g bacon
60 g Maizena
1 msk salt
2 msk grovmalen svartpeppar

Koka upp mjöl med crème
fraiche och ostcrème. Skala
och hacka lök och vitlök. Skär
bacon i mindre bitar och stek
tills gyllenbrun. Tillsätt all lök
och låt den sveltas med i 3
min. Red av ostsåsen med
Maizena och tillsätt bacon-
och lökblandningen. Rör om.
Smaka av med salt och svart-
peppar. Servera med nykokt
pasta.





TORTILLA-GRATÄNG MED RÖDA LINSER

10 PORTIONER

100 g gul lök
2 st vitlöksklyftor
3 msk rapsolja
2 msk chilipulver
3 msk spiskummin
50 g tacokrydda
600 g krossade tomater
300 g vatten
300 g röda torkade linser
200 g Ljuva Ostcrème Original
100 g Hjordnära Crème Fraiche
420 g tortilla eller tunnbröd
100 g Allerum Präst, riven
1 msk salt

Hacka lök och vitlök, stek i olja tillsammans med de torra kryddorna i ca 4 min. Tillsätt krossade tomater, vatten och linser. Låt koka i 15 min. Ta linserna från värmen och rör ner ostcrème och crème fraiche. Smaka av med salt. Varva bröd/tortilla och linsröra i blick. Börja och avsluta med bröd/tortilla. Toppa med riven ost och gratinera i ugn på 180 grader i 15 min.



OST- OCH BROCCOLISÅS

10 PORTIONER

70 g strimlad purjolök
2 msk rapsolja
900 g Hjordnära Mjök 3 %
250 g Ljuva Ostcrème Stark
200 g Hjordnära Vispgrädde
50 g Maizena
800 g färsk broccoli
0,5 msk salt
1 tsk svartpeppar

Strimla purjolök och stek i rapsolja. Tillsätt mjölk, ostcrème, grädde och koka upp. Red av med Maizena. Skär ner fina broccolibuketter och skär broccolistammen i fina tärningar så att inget går till spillo. Ånga broccolin i 2 min och tillsätt den i såsen. Smaka av med salt och peppar. Servera med nykokt pasta.

ROSTAD MAJSSOPPA

10 PORTIONER

1 200 g majs
300 g hackad gul lök
3 st vitlöksklyftor
3 msk rapsolja
1 400 g vatten
100 g rostad lökbuljong
1 msk spiskummin
1 msk chilipulver
1 tsk cayennepeppar
400 g Ljuva Ostcrème Stark
1 msk salt
2 msk citronsaft
färsk koriander

Sätt ugnen på 225 grader. Häll av majsens. Hacka lök och vitlök och lägg på ett bleck tillsammans med majs och rapsolja, rosta i ca 15–20 min, tills blandningen är gyllenbrun. Lägg lök- och majsblandningen i en kastrull tillsammans med vatten, buljong och alla kryddor. Koka upp och mixa soppan slät tillsammans med ostcrème. Smaka av med salt, peppar och citronsaft. Servera med färsk koriander och nybakade baguetter.

OSTBAGUETTE

4 STYCKEN

50 g jäst
500 g ljummet vatten 37°C
300 g Ljuva Ostcrème Original
25 g Hjordnära Smör
2 msk honung
2 msk salt
1 400 g vetemjöl special
2 dl Allerum Svecia, riven

Smula jäst i en bunke och häll över vattnet. Rör om tills jästen löst sig. Tillsätt ostcrème, smör, honung och salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Jäs under bakduk i 30 min. Sätt ugnen på 225 grader. Arbeta degen smidig på bakbordet och dela den i 4 delar. Rulla till långa baguetter och lägg på plåtar. Låt jäsa i 30 min. Pensla med vatten och strö över ost. Grädda i mitten av ugnen i 15–20 min. Ta ut och lägg på galler.





NÄRA VÅRT URSPRUNG, NÄRA DIG

På Skånemejerier lever vi nära bonden och ursprunget, med kretsloppet från gård till kök som en självklar utgångspunkt. Hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser har alltid varit en ledstjärna för vår verksamhet – och vi är glada att kunna konstatera att detta är något som våra kunder sätter ett högt värde på.

Skånemejerier Storhushåll är den del av vår verksamhet som vänder sig till professionella användare av våra produkter. Vi är specialiserade på det professionella kökets förutsättningar och behov, och utvecklar kontinuerligt vårt sortiment i samarbete med skickliga kockar, kostchefer och inköpare.



Skånemejerier

storhushall.skanemejerier.se