



SALLADER OCH MACKOR

På nio sorters ost





En ost Två rätter

Vi på Skånemejerier Storhushåll är stolta att kunna erbjuda dig marknadens bredaste utbud av svensk och europeisk kvalitetsost. Många av ostarna är du nog välbekant med sedan tidigare, men har du tänkt på hur mycket gott du kan använda dem till?

Här har vi valt ut nio av våra mest mångsidiga klassiker – från mild mozzarella till kraftig ädelost – och förvandlat var och en av dem till en sallad och en macka. Bra för både planeringen och ekonomin.

Låt dig inspireras av smakkombinationer som parmesan med sparris och pinjenötter, cheddar med spickeskinka och äpple, prästost med päron och rosmarin – och experimentera gärna vidare själv.

Lycka till!



BISTRO ÄDELOST SMULAD

Kraftfull och krämig ädelost från Danmark. Färdigsmulad i storförpackning för att bespara dig tid och arbete. Passar även utmärkt som smaksättare i såser och smälter bra vid gratinering.

ÄDELOSTSALLAD MED ROSTADE VINDRUVOR

5 PORTIONER

1 kg vindruvor
mixad sallad
1 st squash
300 g Bistro Ädelost smulad
pistagenötter
torkade fikon

Dressing

1 dl olivolja
¼ dl vit balsamico
salt
peppar

Sätt ugnen på 200°. Lägg vindruvorna på en plåt med bakplåtspapper och ställ in i ugnen i ca 20 minuter. Ta ut och låt svalna. Lägg upp sallad på tallrikar. Hyvla squash tunt och lägg på tillsammans med ädelost, hackade pistagenötter och torkade fikon skurna i bitar. Rör ihop vinägretten och ringla över. Dekorera gärna med ätbara blommor.

MACKA MED ÄDELOST OCH RÖDBETOR

5 PORTIONER

10 skivor surdegsbröd
smör
ruccola
5 st kokta rödbetor
200 g Bistro Ädelost smulad
valnötter
honung
peppar

Rosta brödet och bre på smör. Lägg på ruccola. Skär rödbetor i bitar och lägg på tillsammans med ädelost. Strö över nötter, ringla över honung och avsluta med att dra ett par varv med pepparkvarnen.



ZANETTI PARMIGIANO REGGIANO FLAKES

En äkta italiensk Parmiggiano Reggiano, lagrad i 12–14 månader för att utveckla sin rika smakpalett. Här som flakes, färdiga att strö ut över sallader och soppor eller blanda ner i potatismoset.



GRILLAD SPARRIS MED PARMESAN

5 PORTIONER

30 st sparrisar
mixad sallad
20 st cocktailtomater
12 st rädisor
rostade pinjenötter
250 g Zanetti Parmigiano Reggiano Flakes

Dressing

1 dl olivolja
¼ dl vitvinsvinäger
1 st vitlöksklyfta
salt
peppar

Grilla sparrisen. Lägg upp sallad. Dela tomater och rädisor och lägg på tillsammans med sparris. Rör samman vinägrett med pressad vitlök och ringla över. Avsluta med att strö över pinjenötter och rejält med parmesanflakes.

SALAMIMACKA MED PARMESAN

5 PORTIONER

5 skivor rostad surdegsbröd
olivolja
sallad
30 st tunna skivor salami
10 st cocktailtomater
pesto
150 g Zanetti Parmigiano Reggiano Flakes

Pensla brödet med olivolja. Lägg på sallad, salami och delade cocktailtomater. Klicka på pesto och strö över generöst med parmesanflakes.





GALBANI MOZZARELLA I SKIVOR

Italiensk mozzarella med smidig konsistens, mild friskhet och goda smältegenskaper. Perfekt till sallader och mackor men också pizzor och pastarätter. Levereras i hink med 40 skivor i saltlake.

SALLAD MED GRILLAD LAX OCH MOZZARELLA

5 PORTIONER

1 kg färsk lax
25 st sparrisar
300 g gröna ärtor
mixad sallad
ärtskott
20 st Galbani Mozzarella skivor
cocktailkapris

Dressing

1 dl olivolja
¼ dl vitvinsvinäger
1 ½ citron, saft och zest
salt
peppar

Grilla laxen och dela i mindre bitar. Grilla eller koka sparrisen. Koka upp ärtor. Lägg sallad på en tallrik. Lägg på ärtor, sparris, lax, ärtskott, mozzarella och kapris. Rör samman vinägrett. Ringla över salladen.

MOZZARELLAMACKA MED GRILLADE GRÖNSAKER

5 PORTIONER

5 skivor surdegsbröd
1 st skivad aubergine
1 st skivad squash
olivolja
salt
peppar
pesto
200 g paprika i olja
350 g Galbani Mozzarella skivor

Rosta brödet. Pensla grönsakerna med olivolja och grilla dem så de får färg och blir mjuka. Krydda med salt och peppar. Bre pesto på brödet. Varva grönsaker med mozzarella. Avsluta med att dra några varv med pepparkvarnen.



PRÉSIDENT BLEU D'AUVERGNE

En traditionell blåmögelost från bergsområdet Auvergne i centrala Frankrike. Tydlig blåmögelkaraktär med inslag av örter. Läcker på ostbrickan och mackan, men också i det varma köket.



SOMMARSALLAD MED BLEU D'AUVERGNE

5 PORTIONER

200 g bacon
mixad sallad
400 g kokta gröna bönor
400 g jordgubbar
300 g Président Bleu d'Auvergne

Dressing

1 dl olivolja
¼ dl vitvinsvinäger
2 msk hackad basilika
salt
peppar

Stek bacon och bryt i bitar. Lägg upp sallad och bönor på tallrikar. Lägg på delade jordgubbar. Skär osten i bitar och lägg på. Strö över bacon. Rör samman vinägrett och ringla över.

PÄRONMACKA MED BLEU D'AUVERGNE

5 PORTIONER

5 skivor surdegsbröd
3 st päron
sallad
400 g Président Bleu d'Auvergne
3 st fikon
100 g vindruvor
valnötter

Rosta brödet och bre på smör. Dela päron i klyftor och grilla. Lägg sallad och ost på brödet. Lägg på päron, fikon, druvor och nötter.



GALBANI MOZZARELLA COCKTAIL

Galbanis välgjorda mozzarella finns i en rad olika varianter för att fungera vid alla tillfällen. Med Mozzarella Cocktail får du osten i söta små munsbitar som passar perfekt till sallader och plockmat.

ÄRTPESTO MED MYNTA PÅ MACKA MED MOZZARELLA

5 PORTIONER

500 g kokta gröna ärtor
½ dl olivolja
½ dl hackad mynta
2 klyftor vitlök
salt
peppar

5 skivor surdegsbröd
ruccola
rostad paprika i olja
20 st Galbani Mozzarella Cocktail

Lägg ärtor i en mixer tillsammans med olivolja, mynta och vitlök. Krydda med salt och peppar. Mixa till en slät crème. Rosta brödet och bre på ärtpesto. Lägg på ruccola. Skär paprika i skivor och lägg på tillsammans med mozzarella.

SOMMARSALLAD MED TOMATER, AVOKADO OCH MOZZARELLA

5 PORTIONER

5 skivor surdegsbröd
olivoja
mixad sallad
20 st cocktailtomater
2 st avokado, skurna i bitar
50 st Galbani Mozzarella Cocktail

1 dl olivolja
¼ dl vitvinsvinäger
2 msk hackad basilika
1 klyfta vitlök
salt
peppar

Skär brödet i bitar och rosta med lite olivolja i en stekpanna. Lägg upp sallad. Dela tomater och strö över tillsammans med bröd, avokado och mozzarella. Rör ihop vinägrett. Krydda med salt och peppar.



SERIOUSLY STRONG WHITE VINTAGE CHEDDAR

Den världsberömda cheddarn från Stranraer i Skottland. Lagrad i minst 18 månader med en intensiv, fyllig smak med toner av karamell. Härlig på mackan och en klassiker på hamburgaren.



SALLAD MED BELUGALINSER, SPICKESKINKA OCH CHEDDAR

5 PORTIONER

2 dl belugalinser
3 st fasta äpplen
smör
mixad sallad
groddar
15 st skivor spickeskinka
250 g Seriously Strong White Vintage Cheddar

Dressing

1 dl olivolja
¼ dl vitvinsvinäger
1 msk hackad timjan
salt
peppar

Koka linserna enligt beskrivningen på förpackningen. Skär äpplen i bitar och fräs i smör. Lägg upp sallad, linser och groddar. Rör ihop vinägretten och ringla över. Lägg på skinka, ost och äpplen.

MACKA MED CHEDDAR, LÖK OCH PROSCIUTTO

5 PORTIONER

2 st gula lökar
smör
1 msk socker
1 dl vatten

5 skivor surdegsbröd
ruccola
250 g Seriously Strong White Vintage Cheddar
10 st skivor Galbani Prosciutto Crudo

Skär lök i skivor och stek långsamt i smör. När den börjar mjukna och får färg, håll på socker och vatten som får koka in och ge den en gyllenbrun färg. Rosta brödet och bre på smör. Lägg på ruccola, ost och skinka. Avsluta med att toppa med löken.



PRÉSIDENT CHÈVRE

Traditionell fransk getost med en fyllig, karakteristisk smak och krämig konsistens. Getosten är lika god varm som kall och ostens friska karaktär gifter sig väl med söta smaker från till exempel frukt och bär.

SALLAD MED MATHAVRE OCH CHÈVRE

5 PORTIONER

2 dl mathavre
mixad sallad
10 skivor Président Chèvre
2 st granatäpple
rostade nötter
(ätbara blommor)

Dressing

1 dl olivolja
¼ dl vitvinsvinäger
2 msk hackade örter
salt
peppar

Koka mathavre enligt anvisningar på förpackningen och låt kallna. Lägg upp sallad och mathavre på tallrikar. Lägg på chèvre. Strö över granatäpple och nötter. Blanda ihop vinägretten och ringla över.

CHÈVREMACKA MED JORDGUBBSALSA

5 PORTIONER

300 g jordgubbar
1½ lime
1½ msk vit balsamico
2 msk olivolja
½ dl hackad basilika
1 finhackad röd chili
salt
peppar

5 skivor surdegsbröd
babyspenat
10 skivor Président Chèvre

Hacka jordgubbar fint och blanda med saft och zest från lime, balsamico, olja, basilika och röd chili. Krydda med salt och peppar. Rosta brödet och lägg på babyspenat. Lägg på skivor med chèvre och toppa med jordgubbsalsa.



SANTORINA SALLADSOST

Visst kallar vi Santorina för en salladsost, men med sin milda sätta och mjälla konsistens gör den sig utmärkt i en mängd sammanhang. En enkel versalingsrediens till allt från smörgåsar och sallader till pajer och gratänger.



MACKA MED LAMMFÄRSBULLAR OCH SANTORINA

5 PORTIONER

Lammfärsbullar
700 g lammfärs
2 st vitlöksklyftor
salt
peppar
smör till stekning

10 skivor bröd
smör
sallad
100 g Santorina Salladsost
rostade pinjenötter
krasse

Blanda färs med pressad vitlök. Krydda med salt och peppar. Forma till bullar och stek. Rosta brödet och bre på smör. Lägg på sallad och lammfärsbullar. Toppa med Santorina, pinjenötter och krasse.

MELONSALLAD MED SANTORINA

5 PORTIONER

500 g Santorina salladsost
1 dl olivolja
1½ msk hackad timjan
1 msk hackad rosmarin
1 pressad vitlök

mixad sallad
½ st galiamelon
½ st cantaloupmelon
1 st gurka
rostade pumpafrön

Lägg Santorina i en burk. Häll i olja, örter och vitlök. Låt marinera i minst 2 timmar. Lägg upp sallad på tallrikar. Skär melon och gurka i bitar och lägg på. Strö över pumpafrön och Santorina.





ALLERUM PRÄST 18 MÅNADER

En av de svenska ostklassikerna från vårt mejeri i Kristianstad. Den långlagrade osten har en kraftfull karaktär som gör den till en delikatess på ostbrickan och en fantastisk smaksättare.

SALLAD MED POCHERAT ÄGG OCH ALLERUM PRÄST

5 PORTIONER

mixad sallad
15 st rädisor
400 g Allerum Präst

Pocherat ägg
5 st ägg
ättika

Dressing
1 dl olivolja
¼ dl vit balsamico
salt
peppar

Lägg upp sallad och delade rädisor. Lägg på generösa bitar med ost. Rör ihop vinägretten och ringla över. Koka upp vatten med ättika. Häll i ägg och pochera. Lägg ägget på salladen och servera med en bit bröd.

KALKONMACKA MED ALLERUM PRÄST OCH PÄRON

5 PORTIONER

2 st päron
2 msk vitvinsvinäger
2 msk olivolja
2 msk hackad rosmarin
salt
peppar

5 skivor surdegsbröd
smör
sallad
ärtskott
10 st skivor kalkonskinka
10 skivor Allerum Präst

Skär päron i små bitar. Blanda ner vinäger, olja och rosmarin. Krydda med salt och peppar. Rosta brödet och bre på smör. Lägg på sallad, ärtskott, kalkonskinka och ost. Avsluta med att toppa med päron.



HÄR ÄR OSTARNA SOM VI ANVÄNT

I vårt breda ostsortiment hittar du allt från svenska klassiker till importerade specialiteter. Här har vi samlat några av våra mest mångsidiga matlagningsostar – och fler hittar du på storhushall.skanemejerier.se



**SERIOUSLY STRONG WHITE
VINTAGE CHEDDAR**
2,5 kg • Art nr: 20250



**GALBANI MOZZARELLA
COCKTAIL**
1 kg • Art nr: 2424



**ALLERUM® PRÄST®
18 MÅN 35 %**
1050 g • Art nr: 109420



**SANTORINA SALLADSOST
I TÄRNINGAR**
1000 g • Art nr: 29707



**GALBANI MOZZARELLA
SKIVAD**
1 kg • Art nr: 2458



**PRÉSIDENT
CHÈVRE**
1 kg • Art nr: 20321



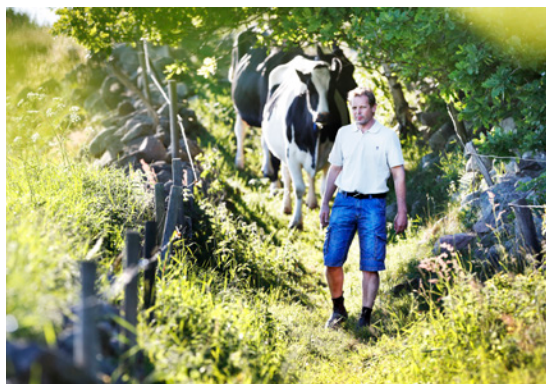
**ZANETTI PARMIGIANO
REGGIANO FLAKES**
500 g • Art nr: 2669



**PRÉSIDENT
BLEU D'AUVERGNE**
1,3 kg • Art nr: 1217



**BISTRO ÄDELOST
SMULAD**
1 kg • Art nr: 2974



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