



Skånemejerier

PRODUKT



i fokus

FÖR DET PROFESSIONELLA KÖKET



Upptäck möjligheterna med
YOGHURT

MATYOGHURT À LA MEDELHAVET

Salakis är en serie mångsidiga mejeriprodukter tillverkade efter traditionella originalrecept. Salakis Turkisk Yoghurt är vår mest sålda matlagningsyoghurt med en mild, behaglig syra och krämig konsistens. Grekisk Yoghurt har något syrligare karaktär än sin turkiska motsvarighet, ett högre proteininnehåll och en lite fastare konsistens. Båda har en fetthalt på 10 % och passar till en mängd olika såser, röror och efterrätter.



SALAKIS TURKISK YOGHURT

Förpackning 5 kg hink
Art nr 10411



SALAKIS TURKISK YOGHURT

Förpackning 1 kg hink
Art nr 10410



SALAKIS GREKISK YOGHURT

Förpackning 5 kg hink
Art nr 10417

TOMATAIOLI

10 PORTIONER

400 g Salakis Grekisk Yoghurt 10 %
2 msk vitlökspasta
1 tsk tomatflakes
salt och svartpeppar
150 g tomat, tärnad urkärnad

Blanda yoghurten med vitlökspasta och tomatflakes. Smaka av med salt och svartpeppar. Toppa med tomat.



RUCCOLACRÈME MED RÖKT LAX OCH KIMCHI

10 PORTIONER

100 g ruccola
400 g Salakis Turkisk Yoghurt 10 %
1 st citron, zest
250 g kallrökt lax, skivad
100 g kimchi

Mixa ruccola tills slät. Blanda med yoghurt. Tillsätt citronzest. Servera med lax och kimchi.

PINJERÖRA

10 PORTIONER

1 dl pinjenötter, rostade
500 g Salakis Turkisk Yoghurt 10 %
1 dl bladpersilja, hackad
2 msk vitlökspasta
2 st citron, zest
salt och peppar

Rosta pinjenötterna på ett torrt järn. Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.



FÄNKÅLSTZATSIKI

10 PORTIONER

1 msk fänkålsfrön, rostade
400 g Salakis Grekisk Yoghurt 10 %
120 g rödlök, tunt skivad
100 g grönt äpple, urkärnat och strimlat
2 msk vitlökpasta
50 g fänkål, supertunt skivad
1 st citron, saft och zest
salt och peppar

Rosta fänkålsfrön i en het torr stekpanna.
Blanda yoghurt med rödlök, äpple, vitlökpasta
och fänkål. Tillsätt citronzest och lite saft.
Blanda och smaka av med salt och peppar.



BÖCKLINGRÖRA

10 PORTIONER

200 g böckling, rensad
4 st ägg, hårdkokta och finhackade
150 g rödlök, finhackad
1 dl gräslök, finskuren
400 g Salakis Grekisk Yoghurt 10 %
100 g Skånemejerier Crème Fraiche
50 g kapris
svartpeppar

Blanda alla ingredienser försiktigt och smaka
av med svartpeppar.



RAMSLÖKSRÖRA

10 PORTIONER

400 g Salakis Grekisk Yoghurt 10 %
50 g sardeller, hackade
5 g ramlökspulver eller färsk finhackad
(spara lite till dekoration)
100 g salladslök, finskivad
20 st stora oliver
tandpetare eller stickor till oliverna

Blanda yoghurt med sardeller, ramlök och
salladslök. Lägg upp i små portionsskålar.
Servera med oliver.



BBQ-TOPPING

10 PORTIONER

500 g Salakis Turkisk Yoghurt 10 %
1 st röd chili, finhackad med kärnor
1 st grön chili, finhackad med kärnor
2 msk kinesisk soja
2 msk starkt paprikapulver
3 msk worcestersås
3 msk tomatpuré
2 st lime, zest
1 msk flytande honung

Häll upp yoghurten i ett kaffefilter eller fin sil och låt rinna av i ca 3 timmar. Blanda alla ingredienser med yoghurten och låt dra några timmar. Serveras som tillbehör eller dippa.



CHILICRUNCH

10 PORTIONER

400 g Salakis Turkisk Yoghurt 10 %
15 g röd och grön chili, finhackad med kärnor
50 g rödlök, finhackad
1 dl persilja, finhackad
salt och svartpeppar
100 g tortilla chips chili
150 g Allerum Prästost, i stavar

Blanda yoghurt, chili, rödlök och persilja. Smaka av med salt och peppar. Servera med chips och prästost i stavar.

MELONRAITA

10 PORTIONER

½ msk korianderfrö
½ msk gula senapsfrö
150 g honungsmelon, urkärnad och riven på den grövsta sidana av rivjärnet
500 g Salakis Turkisk Yoghurt 10 %
1 krm grovmalen svartpeppar
1 msk torkad eller färsk mynta
flingsalt

Rosta koriander och senapsfrö i en torr stekpanna och mortla sen för att få fram smakerna ordentligt. Riv melonen och låt rinna av. Blanda melon med yoghurt. Rör ner fröer, peppar och mynta. Smaka av med flingsalt.





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.skanejerier.se