

PANNOUMI® STEK & GRILLOST

Nyhet!



GJORD PÅ
SVENSK
MJÖLK



Skånemejerier

MITT-PÅ-TALLRIKEN Å LA SKÅNEMEJERIER

I samarbete med expertis från Frankrike har våra ostmästare utvecklat en grillost med optimal smak och konsistens.

Vi tillverkar Pannoumi Stek & Grillost på vårt mejeri i Kristianstad och av mjölkråvara från gårdar i Skåne och södra Sverige som sätter kornas hälsa i fokus.

Pannoumi innehåller lika mycket fullvärdigt protein som nötkött och är ett utmärkt val för alla som vill variera sin kost. Stek eller grilla Pannoumi och servera som proteinet i hamburgaren, grytan eller salladen. Panera och friterar den till krispiga nuggets för tapasmenyn. Välj mellan lättarbetade portionsskivor à 60 eller 100 gram och flexibel 600-grams helbit att skiva eller tärna.



**PANNOUMI®
HELBIT**



Förpackning: 600 g
Antal/kartong: 10
Artikelnummer: 29736



Välj mellan
flexibel 600-grams helbit
eller lättarbetade
60-gramsskivor (20-pack)
och 100-gramsskivor
(10-pack).

PANNOUMI® PORTIONSSKIVOR



Förpackning: 1200 g
Antal/förpack: 20 x 60 g
Antal/kartong: 4
Artikelnummer: 29735



Förpackning: 1000 g
Antal/förpack: 10 x 100 g
Antal/kartong: 4
Artikelnummer: 29737

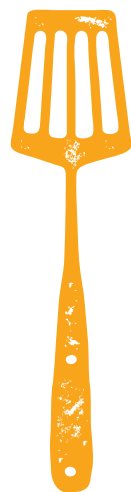
TILL DIG SOM VÄNTAT PÅ EN RIKTIGT BRA GRILLOST

Högsta kvalitet

- Gjord på mjölk från gårdar i Skåne och södra Sverige
- Spänstig textur med läckert tuggmotstånd
- Mild, rund smak som är lätt att kombinera
- Toppbetyg av våra krävande kockar

Lätt att arbeta med

- Fin stekyta utan att osten fastnar
- Perfekt att friteras
- Kan frysas (bör då tinas helt före tillagning)
- Kan förberedas för varmhållning
- God även som kall, efter tillagning



"När jag jämför marknadens ledande grillostar är Pannoumi vinnaren i både smak och handhavande".

Anders Tegnér,
Matutvecklare & kock



TIPS FÖR TILLAGNING

STEK

Använd stekpanna eller stekhäll. 3–4 minuter per sida är ett bra riktmärke för att få till den rätta, krispiga ytan.

GRILLA

Använd grillgaller eller grillpanna för att fram de där läckra grillränderna. Pensla osten med olja så släpper den lättare.

GRYTOR, SOPPOR OCH GRATÄNGER

Hacka eller strimla osten och använd som protein i grytor, gratänger och soppor. Osten är enkel att förbereda och behåller sin spänst vid varmhållning.

FRITERA UTAN PANERING

Pannoumi funkar fint att friteras som den är, i bitar eller skivor. Friteras i 185 grader i 2–3 minuter.

FRITERA MED PANERING

Friteras med panko för en extra krispig yta. Friteras i 185 grader i 2–3 minuter. Perfekt som fingermat eftersom bitarna inte blir så flottiga.



För fler recept och
inspiration besök
storhushall.skanemejerier.se

CHEESE NUGGETS

- 10 PORTIONER
- 1000 g Pannoumi Stek- och Grillost
 - skivad á 100 g
 - 300 g tempura frityrmix
 - 400 ml vatten
 - 400 g panko

Olja till fritering

- Dippsås:
- 400 ml Skånemejerier Crème Fraiche 32 %
 - 30 g srirachasås
 - 30 ml pressad lime
 - 15 g flytande honung

- Till servering:
- 600 g morötter i stavar
 - 600 g gurka i stavar
 - 600 g blekselleri

Vispa samman tempuramixen med iskallt vatten. Dela ostskivorna i 4 bitar. Vänd osten i tempuramixen, skaka dem lätt så att överflödet rinner av. Vänd dem sedan i panko, tryck till så att det fastnar. Friter i 185 gradig olja i ca 2 minuter. Servera osten nyfriterad tillsammans med grönsaksstavar och dippsås.



CHEESEBURGER

- 10 PORTIONER
- 1000 g Pannoumi Stek- och Grillost
 - skivad á 100 g
 - 30 ml olja
 - 10 st hamburgerbröd á 56 g
 - 200 g avokado, tärnad
 - 100 g Skånemejerier Crème Fraiche 32 %
 - 10 g persillade, torr krydda
 - 150 g bbq-sås
 - 200 g sallad
 - 300 g tomat
 - 200 g picklad rödlök, avrunnen

Mixa avokado, crème fraiche och persillade till en slät sås. Smaka av med salt och peppar. Håll upp i spritspåse eller förvara lufttätt.

Olja in medelvarmt stekbord/stekhäll/stekpanna och stek osten gyllenbrun, ca 4 minut på varje sida.

Rosta bröden på häll eller i ugn.

Montera burgarna – bred bbq-sås på nedandelen, lägg på sallad och tomat, lägg på ost, skeda på avokadokräm, lägg på ost, toppa med rödlök och avsluta med ovandelen av brödet.



PYTT I PANNA MED SENAPSCRÈME

- 10 PORTIONER
- 900 g Pannoumi Stek- och Grillost i helbit
 - 2500 g potatis, fast, tärnad
 - 750 g gul lök, tärnad
 - 750 g morot, tärnad
 - 200 ml olja
 - 100 g smör

- Senapscrème:**
- 400 ml Skånemejerier Crème Fraiche 32 %
 - 75 g dijonsenap
 - 10 g pepparrot
 - 30 g honung, flytande

- Till servering:**
- 10 st stekta ägg

Vispa samman senapscrèmen, smaka av med pepparrot, honung, salt och peppar.

Tärna osten i 0,5 cm stora bitar (grönsaksskärare går bra).

Stek potatis, lök och morot i omgångar så att de får fin färg och är genomstekta.

Stek osten på hett stekbord under omrörning tills den fått fin färg.

Blanda grönsaker och ost och servera som pyttipanna tillsammans med senapscrème och ägg.



PANNOUMI MED RATATOUILLE

- 10 PORTIONER
- 1000 g Pannoumi Stek- och Grillost skivad á 100 g
 - 50 ml olivolja

- Ratatouille:**
- 200 g schalottenlök, skalad
 - 200 g rödlök, skalad
 - 25 g vitlöksklyftor, skalade
 - 1000 g aubergine
 - 800 g grön zucchini
 - 400 g röd paprika
 - 200 g gul paprika
 - 100 ml olivolja
 - 50 g tomatpuré
 - 50 ml vit vinäger
 - 1000 g krossade tomater
 - 60 ml grönsaksfond, koncentrerad
 - 10 g färsk timjan
 - 3 st lagerblad

Strimla rödlök, lök och vitlök. Skär aubergine, zucchini och paprika i 1,5x1,5 cm bitar.

Fräs lök och vitlök sakt i 30 ml oljan ca 10 minuter. Tillsätt resterande grönsaker och stek ytterligare 10 minuter.

Tillsätt tomatpuré och fräs den någon minut. Slå i vinäger, krossade tomater, fond och lägg i kryddor. Låt det koka upp och slå upp på bleck och baka i ugn, 180 grader i ca 30 minuter.

Smaka av med salt och peppar.

Lägg osten på ratatouillen, pensla med 20 ml olja och baka ytterligare 5 minuter i 250 grader.



BELUGASALLAD

- 10 PORTIONER
- | | |
|--------|--|
| 1000 g | Pannoumi Stek- och Grillost skivad å 100 g |
| 30 ml | olivolja |

- Sallad:**
- | | |
|-------|----------------------------|
| 450 g | svarta linser |
| 200 g | morot, strimlad / julienne |
| 200 g | cocktailtomat |
| 400 g | tärnad avokado |
| 400 g | strimlad salladskål |
| 100 g | grönkålsskott |

- Dressing:**
- | | |
|--------|------------------|
| 150 g | sötstark senap |
| 150 ml | mild vit vinäger |
| 150 ml | olivolja |
| 150 ml | rapsolja |
| 5 g | torkad dragon |

Skölj linserna i kallt vatten och låt dem rinna av i en sil. Koka dem i rikligt med vatten i 15–20 minuter. Låt linserna koka sakta så att de inte spricker. Låt dem sedan rinna av och kyl.

Vispa samman senap och vinäger, slå i oljan med tunn stråle under vispning, smaka av med salt, peppar och eventuellt en nypa socker.

Blanda linserna med grönsakerna och smaksätt med dressingen. Smaka av med salt och peppar. Lägg upp salladen på tallrikar eller skålar.

Olja in medelvarmt stekbord/stekhäll/stekpanna och stek osten gyllenbrun, ca 4 minut på varje sida. Skär osten i bitar och servera den varm på toppen av salladen.



MIXED GRILLED CHEESE

- 10 PORTIONER
- | | |
|-------|--------------------------------------|
| 900 g | Pannoumi Stek- och Grillost i helbit |
| 500 g | rödlök, skalad |
| 500 g | cocktailtomater |
| 750 g | aubergine |
| 200 g | gul paprika |
| 20 st | grillspett |
| 50 ml | olivolja |

- Potatis:**
- | | |
|--------|--------------------------------|
| 2000 g | färsk/delikatess/liten potatis |
| 100 ml | rapsolja |
| 30 g | finhackad vitlök |
| 75 g | hackade färska örter |

- Dressing:**
- | | |
|--------|------------------|
| 100 ml | dijonsenap |
| 30 g | flytande honung |
| 60 ml | mild vit vinäger |
| 175 ml | rapsolja |
| 1,5 g | dragon, torkad |

Koka potatisen i saltat vatten, låt dem sedan ånga av.

Skär ost, rödlök, zucchini och paprika i fina bitar. Dela tomaterna på mitten. Trä upp ost och grönsaker på spetten.

Vispa samman alla ingredienserna till dressingen. Smaksätt med salt och svartpeppar.

Stek vitlöken i oljan i några minuter utan att den får färg. Vänd i potatisen och smaka av med salt och peppar.

Pensla spetten med olja, stek spetten på stekhäll eller i het ugn.

Servera spetten tillsammans med potatis och dressing.



Vi på Skånemejerier Storhushåll vill vara den mest kompletta och kompetenta mejeripartnern för det professionella köket. I vårt sortiment hittar du närproducerade mejerivaror såväl som ett brett urval europeisk kvalitetsost. **storhushall.skanemejerier.se**

