TA VARA PÅ JULEN

Klassiker som passar till mycket

Skånemejerier

LYFT JULBORDET MED SMARTA SMÅRÄTTER

Julbordsbuffén är en kär gammal vän – och en vänskap som liksom andra mår bra av att vårdas och utvecklas. I en tid då allt fler av oss är vegetarianer, flexitarianer, eller bara vill äta lite mer hälsosamt, är det helt enkelt ett måste att tänka lite nytt.

Vi har satt ihop en samling läckra smårätter med nyskapande julkänsla – och med en kvartett av mångsidiga ostprodukter som utgångspunkt: Présidents berömda Brie, blåmögelosten Le Bleu, färskosten Tartimalin och vår svenska klassiker Allerum Präst.

FÄRRE INGREDIENSER, MER HÅLLBARHET

Servera ett litet, alternativt julbord vid sidan av det traditionella, eller låt de nya rätterna bli små överraskningar längs buffébordet.

Genom att använda samma ost till flera recept, och utnyttja ingredienser som du också använder till annat, får du en bra kalkyl samtidigt som du minskar svinnet.

Låt inspirationen flöda och välkomna dina gäster till ett julbord med besök av allt från gratinerade musslor och ceviche till bakad brie och svartkålsbisque.

Alla recept är beräknade på 25 portioner.

PRÄSTSPREAD
JANSSON
PRÄST OCH
SPETSKÅL
PRÄSTBULLAR
GRATINERADE
MUSSLOR
POTATIS, ANJOVIS, PRÄST

RECEPT MED ALLERUM PRÄST

PRÄSTSPREAD

150 g bredbladig persilja
1 dl rapsolja
500 g Allerum Präst, riven
150 g Skånemejerier Naturell Yoghurt 3 %
3 msk äppelcidervinäger

Mixa persilja och rapsolja. Blanda i ost, yoghurt och vinäger. Smaka av med salt och vitpeppar. Servera på morotsknäcke.

GRATINERADE MUSSLOR ELLER ROTFRUKTER

2 kg musslor, ostron eller rotfrukter att gratinera
3 dl Skånemejeier Crème Fraiche
2 msk äppelcidervinäger
200 g Allerum Präst, riven

Mixa crème fraiche, äppelcidervinäger och ost till en slät crème. Fördela blandningen på musslor/rotfrukter och gratinera på 180°C kombi 25 % ånga i ca 5 min.

PRÄST OCH SPETSKÅL

röd spetskål, fint hyvlad
400 g Allerum Präst, skuren i kuber om 2x2 cm
picklad rödlök

Pesto
3 dl solrosfrö, rostade
3 dl persilja, grovt hackad
2 dl rapsolja
salt
vitpeppar

Mixa alla ingredienserna till peston grovt. Tillsätt eventuellt mer rapsolja om det behövs. Marinera ostkuberna och kålen i peston. Servera med picklad rödlök.

PRÄSTBULLAR

1000 g nötfärs
1000 g blandfärs
3 dl Skånemejeier Vispgrädde
2 dl panko
4 st ägg
4 st medelstora potatisar, kokta
300 g salladslök, skuren
300 g Allerum Präst, riven
1 msk farinsocker
3 msk ansjovisspad (kan uteslutas)
2 msk koncentrerad kalvfond
2 msk soja
3 st citroner, zest och lite saft
salt och nymalen vitpeppar
smör till stekning
kryddpeppar

Blanda alla ingredienser och smaka av. Rulla små fina köttbullar och stek i smör. Riv citron och strö kryddpeppar över köttbullarna vid servering.

JANSSON ELLER JÖNSSON

För vegetariskt alternativ uteslut ansjovisen.

250 g ansjovisfiléer
400 g gul lök, skivad
3 kg potatis, fast sort, tunt skivad
6 dl Allerum Präst, riven
6 dl Président Färskost Tartimalin
2 dl Skånemejerier Vispgrädde
2 krm vitpeppar
1 dl panko
25 g Skånemejerier Smör

Häll av spadet från ansjovisen, men spara spadet från en av burkarna. Stek lök i smör tills den blir mjuk. Varva potatis, lök, ost och ansjovis i en smord ugnssäker form. Första och sista lagret ska vara potatis. Blanda ansjovisspad, färskost, grädde och vitpeppar och häll över potatisen. Strö över panko och klicka över smöret. Grädda i nedre delen av ugnen, ca 40 minuter. Servera i portioner för att minska svinnet.

POTATIS, ANSJOVIS, PRÄST

Kan serveras både varm och kall.

200 g spenatblad
300 g Skånemejerer Crème Fraiche
150 g Allerum Präst, riven
salt och peppar
1,5 kg små potatisar med skal, kokta och delade
150 g ansjovisfilé strimlad
dill, grovt skuren
svartpeppar

Mixa spenat, crème fraiche och ost till en grön spread. Smaka av med salt och peppar. Spritsa spenatspreden på potatisen och lägg på ansjovis. Toppa med dill och svartpeppar.

RECEPT MED PRÉSIDENT BRIE

BAKAD BRIE

1 st solo vitlök, tunt skivad
1 dl solroskärnor
1 dl persilja, grovt hackad
1 dl olivolja (ej jungfru)
1 kg Président Brie
1 knippe färsk rosmarin

Rosta vitlök, solroskärnor och till sist persilja i olivolja. Slå blandningen över osten. Lägg på rosmarin och baka osten i ugn på 175°C i ca 15 eller tills osten är lätt smält inuti. Servera med brytbröd.

BRIEBRUCHETTA

Tomatsalsa
300 g gula eller gröna tomater, tärnade med kärnhus
150 g gul lök, finhackad
150 g salladslök, strimlad
1 dl rapsolja
svartpeppar
salt

Blanda alla ingredienser.

Topping
½ dl ättika 24 %
1 dl rörsocker
1 dl vatten
½ dl dillfrö, grovt mortlade
3 dl dill, grovt skuren
2 st citron, zest

Blanda ättika, vatten och rörsocker. Vänd ner dillfrö och dill. Riv i citronzest.

25 st crostini, rostade
25 små bitar Président Brie
1 dl valnötter, rostade och krossade

Montera rätten enligt bild.

CEVICHE

25 x 30 g Président Brie
150 g fänkål, tärnad och hastigt blancherad
ca 600 g gurka, urkärnad, skalad och tärnad
3 st grönt äpple, tärnade
2 st grön chili, hackad
4 st lime, zest och saft
4 msk senapsfrön, rostade
1 dl olivolja
salt
svartpeppar

Blanda alla ingredienser. Smaka av med salt och svartpeppar.

Bakad citron
4 st citroner, delade i oregelbundna bitar
½ dl rörsocker
2 msk äppelcidervinäger

Blanda citron med socker och vinäger. Baka av i ugn på 175°C i 5 min.

Vill man inte servera rätten som vegetarisk kan man addera 200 g gravad lax eller gös i tunna skivor eller skaldjur.

BRIE, SILL, ÄGG

25 st små ägg
300 g babyspenat
150 g gul lök, finhackad
100 g smör
25 x 40 g Président Brie, rumstempererad
800 g varmrökt sill/böckling i 25 bitar, med skinn utan ben

Koka äggen i ugn på 63°C ånga i 1,5 timme. Fräs spenat och lök hastigt i smör. Bygg rätten i en burk.

BRIE OCH BAKAD SELLERI

25 x 40 g Président Brie
1,5 kg selleri
salt

Tvätta sellerin och gnid in i salt. Baka på 175°C kombi 30 % i 2 timmar. Kyl och skär i kuber om ca 50 g.

Grönkålsemulsion
250 g grönkål, repad + 50 g till garnering, hackad
150 g gul lök, klyftad
3 msk smör
5 st äggulor
3 dl rapsolja
100 g Allerum Präst, riven
½ dl äppelcidervinäger
svartpeppar
salt

Fräs grönkål och lök hastigt i smör. Mixa tillsamans med resten av ingredienserna. Fräs garneringskålen i lite smör.

Servera brien tillsammans med selleri och toppa med emulsion och grönkål.

FRITERAD BRIE

Rostad svartkål
200 g svartkål
½ dl rapsolja
salt
svartpeppar

Dressa svartkålsbladen med rapsolja och salt och peppar. Baka av i ugn på 165°C torr värme i ca 15 min eller tills krispig.

Bärblandning
1 dl lingon
2 dl blåbär
2 dl havtorn
2 msk honung
2 st citron, zest och saft av en

Blanda alla ingredienser.

Friterad brie
25 x 40 g Président Brie
4 st ägg
250 g vetemjöl
250 g panko

Panera ostbitarna och fritera.

BAKAD BRIE
CEVICHE
BRIE,
SILL,
ÄGG
BRIEBRUCHETTA
FRITERAD BRIE
BRIE OCH
BAKAD
SELLERI

CHEESECAKE
SVARTKÅLSBISQUE
SALTBAKADE
BETOR
CITRONCRÈME
LÖKSILL
GRÖNKÅLSSILL

RECEPT MED PRÉSIDENT TARTIMALIN

CITRONCRÈME

2000 g rimmad lax, tunna skivor
1 dl färsk dill till dekoration

Citronkräm
400 g Président Färskost Tartimalin
6 st citroner, zest och saft
0,2 dl äppelcidervinäger
1 tsk cayennpeppar

Mixa alla ingredienser.

Kavringssmulor
5 skivor kavring
5 msk smör

Riv eller tärna kavringen fint. Stek i smör tills krispigt och nästan friterat. Slå upp i en sil och låt rinna av.

Bakad röd spetskål
25 st små klyftor från ett spetskålshuvud
rapsolja
grovt salt

Dressa kål i olja och salt. Baka i ugn på 175°C kombi 20 % ånga i ca 15 min.

Servera lax och spetskål med citroncrème, dill och kavringssmulor.

SVARTKÅLSBISQUE

250 g schalottenlökar
3 st vitlöksklyfta
200 g rött äpple, tärnat
100 g Skånemejerier Smör
500 g svartkål, förvälld och finhackad (spara ett par blad till rostning)
1 dl maizena
1 l grönsaksbuljong
500 g Président Färskost Tartimalin
salt och peppar

Stek lök, vitlök och äpple i smör. Tillsätt svartkål. Rör ner maizena och späd med buljong. Låt koka i ca 10 min. Tillsätt färskost och mixa slät. Smaka av med salt och peppar.

Topping
4 st svartkålsblad
5 dl morot, hyvlad
2 msk rapsolja
½ dl tomatflakes

Olja in kål och morot. Rosta i ugn på 175°C i ca 30 min. Låt svalna. Krossa kål och morot. Tillsätt tomatflakes.

200 g vit fast fisk, tärnad
200 g skalade räkor
100 g blåmusslor

Vänd försiktigt ner fisk och skaldjur i bisquen och koka på låg värme i ca 4 min. Servera med topping.

GRÖNKÅLSSILL

300 g grönkål
1100 g Président Färskost Tartimalin
1 dl flytande honung
4 msk äppelcidervinäger
200 g rödlök, finhackad
salt och vitpeppar
1300 g inläggningssill eller skivad ugnsbakad portabello

Mixa grönkål och färskost i en matberedare. Rör ner honung, vinäger och lök. Smaka av med salt och peppar. Vänd ner sill/svamp och låt dra i några timmar innan servering.

LÖKSILL

Karamelliserad lök
1 kg lök, gul eller röd, skivad
6 msk smör
salt, efter smak
6 tsk socker
3 dl vatten

Bryn lök i smör tills den får färg. Sänk värmen och låt löken mjukna i 10 min. Salta och sockra. Häll på vatten och låt koka in. Låt svalna.

karamelliserad lök, enligt ovan
1 kg Président Färskost Tartimalin
1 dl mörk sirap
1 dl persilja, hackad
½ dl citronzest
4 msk gula senapsfrö, lätt mortlade
1 dl röd tångkaviar
salt och peppar
1300 g inläggningssill/kålrot, i 2x2 cm kuber, rostade med smör i ugnen på 185°C i ca 1 tim.

Blanda lök, färskost, sirap, persilja, citron, senapsfrö och kaviar. Smaka av med salt och peppar. Blanda ner sill/kålrot och låt vila några timmar.

CHEESECAKE

300 g smör
200 g pepparkakor

Fyllning
600 g Président Färskost Tartimalin
2 dl råsocker
1 dl flytande honung
8 st ägg
1 dl osötat äpplemos
1½ msk citronzest

Toppning
3 dl Skånemejerier Crème Fraiche
2 dl Président Färskost Tartimalin
½ dl florsocker

Karameliserade äpplen
4 st röda äpplen, tärnade utan kärnhus
4 msk råsocker
1 tsk muskovadosocker
1 tsk citronsaft

Blanda äpple, citronsaft och socker och låt dra tills cheesecaken skall dekoreras.

Smält smör och låt svalna. Mixa pepparkakor. Blanda smör och pepparkakor. Bre ut i en form med löstagbara kanter. Grädda 10 min på 175°C. Blanda färskost, socker och honung. Rör ner ett ägg i taget och till sist äpplemos och citronzest. Bred ut på pepparkaksbotten. Grädda i ytterligare 30 minuter. Låt kakan kallna. Vispa ihop ingredienserna till toppingen och bre på kakan och garnera med äpple och ev citronzest.

SALTBAKADE BETOR

Betor
3 kg blandade betor
(röd-, polka- och gulbetor)
grovt salt

Tvätta och picka betorna i skalet med en knivspets. Häll ut grovt salt i en ugnsform. Gnid in betor i salt och lägg dem på saltet. Baka i ugn på 175°C i ca 30–40 min.

Dillcrème
4 msk flytande mörk honung
400 g Président Färskost Tartimalin
1 dl dill, skuren
½ dl citronsaft
vitpeppar
salt

Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.

50 g pepparrot, riven (till servering)

Servera betorna tillsammans med dillcrèmen och riv över pepparrot.

RECEPT MED PRÉSIDENT LE BLEU*

LE BLEU MED PULLED BEEF

2 kg nötkött, helst högrev (vegetariskt alternativ 2 kg blomkål)
2 msk chiliflakes
3 msk torkad ingefära
½ dl paprikapulver
2 tsk mald spiskummin
2 tsk svartpeppar
2 msk salt
2 dl rapsolja
5 st gul lök, finhackade
6 st klyftor vitlök, krossade
0,5 l vatten
1 dl honung

Blanda alla ingredienser till en kryddmix. Bryn köttet hastigt och gnid in kryddorna. Lägg i en gryta och baka i ugn på 175°C i ca 5 tim.

Karamelliserad löktoppning
1 kg silverlök, tunt skivad
4 st stjärnanis
200 g Skånemejerier Smör
2 msk mörkt muskovadosocker
3 dl mörk öl
150 g Président Le Blue

Till serviering
kavring
örter

Fräs lök och stjärnanis i smör i en stekpanna. Tillsätt socker och låt det karamellisera på medelhög värme, ca 10 min. Häll på öl och låt koka in. När löken är mjuk tillsätt osten och arbeta in i löken. Servera på kavring och toppa med örter.

LE BLEU MED ROSENKÅL

400 g rosenkål, delade
1 dl rapsolja
flingsalt
200 g Président Le Blue
½ dl eller mer gul sriracha
½ dl lindhonung
150 g nötter, rostade

Blanda kål med rapsolja och salt. Baka av i ugn på 175°C i ca 15 min. Servera med Le Bleu och toppa med gul sriracha, honung och nötter.

ÄDELOSTBOLLAR

150 g kavring, riven
150 g smör, att steka kvaring i
flingsalt
300 g Président Le Bleu
150 g Président Färskost Tartimalin
100 g valnötter, rostade och krossade
100 g hasselnötter, rostade och krossade
1 msk konjak eller essens
200 g karamelliserad lök

Rosta kavringen i ca 10 min i smör. Salta. Blanda ädelost, färskost, nötter och konjak i en matberedare till en jämn konsistens. Tillsätt karamelliserad lök. Forma till små bollar och rulla i kavring.

Karamelliserad lök
500 g lök, skivad
100 g smör, att steka i
2 msk mörkt muskovadosocker
3 dl mörk öl

Stek lök i smör. Häll över socker och öl. Koka till alls vätska är dunstad.

BLEUBULLAR

400 g hirs, hel

Balansera i 15 min. Kallspola och låt rinna av. Sväller till ca dubbel mängd.

500 g hirsbas
300 g gröna ärtor, tinade och avrunna
2 msk koncentrerad grönsaksbuljong
4 msk rapsolja
2 dl parmesan, riven
200 g lök, finhackad
1 dl kruspersilja, plockad
1 dl pumpafrö, rostade
200 g Président Le Bleu

Mixa alla ingredienser till en grov massa, låt vila i kyl i ca 10 min. Forma till bullar eller stek i ugn på program för småbitar grönsaker eller blanda in upp till 40 % kyckling, köttfärs eller fiskfärs. Stek som köttbullar.

POTKÄS OCH PICKLAD KUMMIN

Serveras istället för smör. Toppa med picklad kummin.

350 g Allerum Präst
100 g Président Le Bleu
300 g Président Färskost Tartimalin
½ dl persilja eller annan ört
kryddor efter behag, tex kummin eller en skvätt brännvinsessens
salt

Blanda alla ingredienser i en matberedare till en slät konsistens. Smaka av med lite salt.

Picklad kummin
koka upp en 1,2,3 lag med kummin och låt dra i några timmar så att den tar åt sig syra.

LE BLUE, HONUNG OCH RUSSIN

750 g President le Blue i ca 30 g bitar
1 dl gula russin
2 dl grovt krossade salta bakade mandlar
flytande honung

Dela upp osten. Strö över russin och mandlar. Ringla över rikligt med honung.

* Kan ersättas med Président Bleu d'Auvergne.

LE BLEU MED
ROSENKÅL
BLEUBOLLAR
LE BLEU, HOUNG,
RUSSIN
LE BLEU MED
PULLED BEEF
ÄDELOSTBOLLAR
POTKÄS MED
PICKLAD KUMMIN

ALLERUM® PRÄST® 12 MÅN 35 %

1 050 g
M&S: 566935
Menigo: 798837
SKM: 109320

PRÉSIDENT FÄRSKOST TARTIMALN

1 kg
M&S: 267942
Menigo: 211722
SKM: 1450

PRÉSIDENT BRIE

1 kg
M&S: 442855
Menigo: 205745
SKM: 1149

PRÉSIDENT BRIE

Ca 3 kg
M&S: 551689
Menigo: 207602
SKM: 1141

PRÉSIDENT LE BLEU

2,6 kg
Menigo: 211703
SKM: 1226

PRÉSIDENT BLEU D'AUVERGNE

1,3 kg
M&S: 443358
Menigo: 206237
SKM: 1217

Skånemejerier

Art nr 10043-1