



Skånemejerier

VI HAR DE
BÄSTA OSTARNA!

Servera en

CHEESE SANDWICH



FLAMEGRILLED TOMATOES & BURRATA

10 PORTIONER

10 stora skivor surdegsbröd
300 g Président Tartimalin färskost
200 g färskrivna Grana Padano
200 g spåda blad och skott
10 st Galbani Burrata
1 kg cocktailtomater

Vinägrett:

1 dl finhackad schalottenlök
1 dl rödvinsvinäger
1 dl olivolja
Salt och svartpeppar

Rosta bröden och rör ihop färskosten med Grana Padano. Vispa samman vinägretten och smaka av med salt och peppar. Grilla tomaterna i salamander eller genom att bränna dem med svetsen. Skalet ska spricka och de ska få lite rostade toner. Lägg tomaterna i en skål och slå över vinägrett. Montera mackorna med bröd, färskost, blad, tomater tillsammans med dressingen och toppa mackan med en burrata.

BURRATA ÄR EN DELIKATESS
FRÅN APULIEN, ITALIEN



BBQ CHICKEN GRILLED TRIPLE CHEESE SANDWICH

10 PORTIONER

1,25 kg pulled kyckling, kall, avrunnen
200 g Allerum Rike, riven
2–3 dl BBQ-sås
Salt och svartpeppar
20 skivor briochebröd
2 dl vitlöksolja
40 skivor Galbani Mozzarella skivad
40 skivor Allerum vällagrad Herrgård 12 mån

Side:

Saltgurka
Potatischips

Blanda kycklingen med bbq-sås och riven Rike i blandare med vinge. Smaka av med salt och svartpeppar. Pensla bröden med vitlöksolja på båda sidorna. Montera dubbelmackor med kycklingröra, mozzarella och skivad Herrgård. Tryck lätt på mackorna så att de håller ihop. När det är dags att servera så stek sandwichen på ena sidan, vänd upp den på en servicebricka och stek den klar i ugn. 160° i ca 8–10 minuter. Servera tillsammans med gurka och chips.

ALLERUM RIKE
— EN HELT NY
OSTTYP MED
INTENSIV SMAK



ARTICHOKE CHEESE SANDWICH

10 PORTIONER

10 st kronärtskockor, kokta inlagda i olja
2 dl tempurasmet
400 g panko eller grovrivet skorpmjöl
10 stora skivor surdegsbröd
3 dl Skånemejerier Crème Fraiche
0,5 msk finriven vitlök
1 msk finrivet citronzest
1 dl finhackad bladpersilja
4 dl riven Seriously Strong White Vintage Cheddar
300 g späda skott och blad
0,5 dl flytande honung
0,5 dl pressad citron
2 dl granatäppelkärnor
0,5 dl kallpressad rapsolja

SERIOUSLY STRONG WHITE VINTAGE
— EN SMAKINTENSIV CHEDDAR
FÖR OSS SOM ÄLSKAR OST

Dela skockorna på längden, låt dem rinna av på papper. Dubbelpanera dem, först tempura sedan panko. Låt dem sedan vila en stund i kylan så att paneringen sätter sig.

Vispa crème fraichen på hög hastighet ett par minuter tills den tjocknar. Rör i vitlök, zest, persilja och cheddar. Smaka av med salt och peppar.

Vispa samman en dressing av honung, citron, olja och granatäpple, smaka av med salt och svartpeppar.

Fritera skockorna och rosta bröden. Smaksätt salladen med dressing. Bred cheddarkrämen på bröden, lägg på 2 bitar skocka och toppa med en handfull av salladen tillsammans med lite av dressing.



ALLERUM PRÄST
— EN VERKUG
KLASSIKER MED
STOR SMAK



SPICY CHICKEN MELT SANDWICH

10 PORTIONER

10 st kycklinglårfileer, skinn- och benfria
2 dl tempurasmet, hemlagad eller från mix
400 g panko eller grovrivet skorpmjöl
10 stora skivor surdegsbröd
300 g Président Tartimalin färskost
200 g smulstekt chorizo, kall
Tabasco eller annan hot sauce
400 g Allerum Präst, riven
3 dl srirachamayo
100 g plockade korianderblad

Dubbelpanera kycklingen, först tempura sedan panko. Salta och peppra kycklingen innan panering. Låt dem sedan vila en stund i kylan så att paneringen sätter sig.

Blanda Tartimalin med chorizo-smulorna, smaka av med salt, peppar och tabasco.

Fritera kycklingen och rosta bröden. Bred ostkrämen på bröden, lägg på en bit kyckling och toppa med den rivna prästosten. Ställ mackorna i het ugn eller salamander så att osten smälter. Lägg på tallrikar, ringla över srirachamayo och toppa med koriander.



STEAK SANDWICH CHIMICHURRY

TARTIMAUNS
MILDA SYRIGHET
LYFTER FRAM
ANDRA SMAKER UTAN
ATT TA ÖVER SJÄLV

10 PORTIONER

10 stora skivor surdegsbröd
200 g Président Tartimalin färskost
350 g mosad avokado
0,5 msk finriven vitlök
Salt och svartpeppar
Hot sauce
Pressad lime
1 kg skivad rostbiff
200 g hyvlad Seriously Strong White
Vintage Cheddar
50 g plockade örter

Chimichurry:

2 dl finhackad kruspersilja, dragen
1 dl hackad koriander
1 dl olivolja

0,5 dl pressad citron
1 msk citrozest
1 dl finhackad schalottenlök
1–3 msk finhackad chili

Vispa samman alla ingredienserna till chimichurryn och smaka av med salt, peppar och eventuellt lite flytande honung om den är för syrlig. Blanda färskosten med avokado och vitlök, smaka av med salt, peppar, lime och hot sauce.

Lägg rostbiffen i chimichurryn och vänd runt. Dela baguetterna nästan helt igenom, vik ut dem och rosta ytan. Bred på avokado-osten och lägg på rostbiffen tillsammans med lite av chimichurryn. Avsluta med örter och cheddar.



TRIPLE CHEESE DE LUX

MED GRILLAD
PANNOUMI
BUR MACKAN
EXTRA MATIG

10 PORTIONER

10 stora skivor surdegsbröd
400 g Président Tartimalin färskost
10 skivor á 60 g Pannoumi Stek & Grillrost
500 g picklad rödlök
100 g rucola
2 dl frön och kärnor
200 g Galbani Gran Gusto flakes

Salsa:

800 g tomat, hackad
200 g schalottenlök, hackad
30 g färsk koriander, hackad
100 ml olivolja
100 ml pressad lime

Blanda samman salsan, smaka av med salt och svartpeppar. Rosta bröden och grilla Pannoumin. Montera mackorna med bröd, färskost, salsa, Pannoumi, sallad, picklad lök och avsluta med Gran Gusto och frön.





Skånemejerier

I vårt sortiment för professionella matkreatörer finner du ostar från Sverige, Italien, Frankrike och Skottland. Ett smakrikt som rymmer både starka karaktärer, krämiga mozzarellor, ost för grillen och praktiska färskostar. Lycka till med din sommarservering!



Galbani Burrata

Exklusiv krämig mozzarella som kräver stor hantverks-skicklighet att tillverka.

Art nr: 20340



Galbani Mozzarella skivad

Mozzarella som skivats för att spara tid och få bättre koll på portionsstorlekarna.

Art nr: 2458



Tartimalin färskost

En frisk och krämig färskost. Särskilt framtagen för det professionella köket.

Art nr: 1450



Allerum Rike

Komplex och smakrik med stor gräddighet och balanserad syrlighet och sätta.

Art nr: 112611



Seriously Strong White Vintage Cheddar
En kraftfullt fyllig cheddar. Intensiv smak med en lätt smulig konsistens.

Art nr: 20250



Allerum Präst 12 mån

Vällagrad med kraftfull karaktär. Krämig och fyllig smak med en lång och tydlig eftersmak.

Art nr: 109311



Pannoumi Stek- & Grillost

Osten härn mild, lätt syrlig smak och en fast, spänstig konsistens.

Art nr: 29735



Grana Padano

En rund och fyllig ursprungsskyddad färdigripen hårdost från norra Italien.

Art nr: 2779



Allerum Herrgård

En riktig klassiker. Vällagrad med stor, fyllig och balanserad smak.

Art nr: 108376