



Skånemejerier

Enkel

SOMMARMAT

med Pannoumi & Galbani



Spika din sommarmeny!

Varmare dagar och ljummare kvällar. Bra sommarmat, tänker vi, är fräscha och färgglada rätter som man mår bra av. En matig sallad eller grillmacka på väg till stranden eller kanske en sommarlätt Pannoumi-burgare att mumsa på framåt småtimmarna?

Hugg in på våra smakrika receptförslag. Som ingredienser har vi använt sådant som du säkert redan har hemma – plus några av våra mest älskade ostar. Bli inte förvånad om du kommer att vilja fortsätta använda dem även efter sommaren.



Pannoumi Steak & Grillloft
Vår svenska grillloft som slår det mesta. Steak, grilla eller friteras.
Art nr: 29735/29737



Pannoumi Steak & Grillloft Ostfärs
Passar utmärkt som bas i bollar och biffar och som ingrediens i lasagne, såser eller andra färsrätter.
Art nr: 29739



Galbani Mozzarella Julienne
Suveräna smältgenskaper gör den till det självklara valet till pizzeran.
Art nr: 27715



Galbani Gran Gusto flakes
Smakrik hårdost av italiensk typ. Perfekt ost till topping.
Art nr: 27720



PANNOUMISALLAD MED SESAMDRESSING

10 PORTIONER

- 10 st Pannoumi, skivad 60 g eller 100 g
- 30 ml olja
- 2 kg gröna grönsaker, t ex broccoli, sallads-
ärtor, pak choi, gurka och salladslök
- 50 g koriander eller bredbladig persilja
- 1 dl sesamfrön smaksatta med kimchi

Till dressing

- 2 st äggulor
- 15 ml dijonsenap
- 15 ml vit vinäger
- 2 dl rapsolja
- 10 ml sesamolja
- 15 ml soja
- 0,5 dl rostade vita sesamfrön
salt, socker, peppar

Börja med dressing. Slå en majonnäs på ägg, senap, vinäger och olja. Smaksätt den med sesamolja, soja, frön, salt, socker och peppar. Späd med lite vatten om den blir för tjock.

Grilla Pannoumin (pensla med lite olja om det behövs) och dela den i sneda skivor. Smaksätt grönsakerna med salt, peppar, vinäger och olja. Lägg grönsakerna i botten på tallrikarna, lägg på Pannoumi och ringla dressing på. Avsluta med att strö över kimchisesamfröna och örter.

GRILLAD PANNOUMIBURGARE MED SYRAD LÖK

10 PORTIONER

- 10 st Pannoumi, skivad 60 g eller 100 g
- 30 ml olja
- 10 st hamburgerbröd
- 300 g picklad rödlök
- 100 g picklade senapsfrön
- salladsgrönsaker

Till dressingen

- 3 dl Skånemejerier Crème Fraiche
- 1,5 dl mango chutney
- 2 msk pressad lime
- hot sauce, t ex Tabasco, efter smak
- hackade örter, t ex koriander, persilja eller basilika

Vispa crème fraiche tills den tjocknat och blivit fluffig. Häll chutney, lime och hot sauce i en mixer och mixa det helt slätt. Vispa samman crème fraiche och chutney, smaka av med salt och svartpeppar.

Grilla Pannoumin (pensla med lite olja om det behövs) och rosta bröden. Montera fina burgare med Pannoumi, bröd, dressing, lök, senap och grönsaker.



COCKTAIL FRITTERS

10 PORTIONER SOM TILLTUGG

- 15 ml rapsolja
- 0,5 dl hackad lök
- 15 ml hackad vitlök
- 1–2 msk hackad chili
- 100 g pressad kall kokt potatis
- 50 g spenatblad
- 2 dl panko
- 250 g Pannoumi, Ostfärs
- 2 st ägg
- 1 dl solrosfrön eller pumpakärnor, grovhackade
- olja till stekning/fritering

Till dressingen

- 3 dl Skånemejerier Crème Fraiche
- 1 dl sweet chilisås
- 1 dl Gochujang chilipasta
- 30 ml pressad lime
- hot sauce, t ex Tabasco, efter smak
- Hackade örter, t ex koriander, persilja eller basilika

Börja med dressingen. Vispa crème fraiche tills den tjocknat och blivit fluffig. Häll sweet chilisås, lime, Gochujang och hotsauce i en mixer och mixa det helt slätt. Vispa samman crème fraiche och den mixade chilin och smaka av med salt och svartpeppar.

Lägg alla ingredienserna till frittersen i en mixer. Mixa i någon minut tills det blir en fin färs som går att forma. Smaka av med salt och peppar. Forma fina bullar och friter dem några minuter i olja tills de är genomvarma och fått sin färg.

Tips! Frittersen är lätta att smaksätta på olika sätt, med till exempel vitlök, chili, ingefära, saltorkade tomater, oliver eller Gochujang.

MOFFIG MOZZARELLAMACKA MED PULLED OSTRONSKIVLING

10 PORTIONER

10 skivor surdegsbröd
30 ml olivolja
10 st Galbani Mozzarella 125 g
3 dl tomatpesto
200 g Ljuva Ostcrème Stark
sallad
basilikablåd

Till svampen

600 g ostronskivling
2 st gul lök
3 st vitlöksklyftor
30 ml rapsolja
15 ml japansk soja
1,5 dl vatten
20 ml pressad lime

30 ml farinsocker
15 ml balsamico vinäger

Börja med svampen. Strimla löken i tunna båtar, skiva vitlöken tunt och riv svampen i tunna strimlor. Hetta upp oljan och stek lök, vitlök och svamp i några minuter tills löken är mjuk. Tillsätt soja, vatten, lime, farin och balsamico. Fortsätt steka tills vätskan kokt bort och svampen blivit krispig.

Pensla brödet med olivolja, grilla det knaprigt och bred på ostcrème. Lägg på sallad och svamp, riv en mozzarella på toppen och avsluta med pesto och basilika.



GREKISK PANNOUMISALLAD

10 PORTIONER

10 st Pannoumi, skivad 60 g eller 100 g
30 ml olja
1,5 kg tomater
500 g gurka
500 g rödlök
500 g röd paprika
1 kg sallad, t ex roman

Till vinäggrett

1,25 dl olivolja
1 dl mild rödvinvinäger
1 msk torkad oregano
1 liten gul lök, hackad
1 tsk hackad vitlök
salt, svartpeppar

Till servering

Bröd

Vispa eller skaka ihop vinäggretten, smaka av med salt och peppar. Låt stå en stund och mogna.

Skär alla grönsakerna i fina salladsbitar och lägg i skålar.

Grilla Pannoumin (pensla med lite olja om det behövs) och lägg den på toppen av salladen. Skeda över vinäggrett och servera direkt.





PIZZA ROSSO MED DUBBEL OST

10 PORTIONER

10 st	färdiga pizzabottnar (enportions)
30 ml	olivolja
1 liter	pizzasås/tomatsås
600 g	Galbani Mozzarella Julienne
100 g	rostad grönkål
25 g	basilikablad
150 g	Galbani GranGusto flakes

Fördela tomatsåsen på bottenarna. Pensla kanterna med olivolja. Strö på Mozzarella Julienne och grädda pizzorna. Om du använder varmluftsugn så kör 2,5–3 minuter på pizzasten/stekbleck i 275°. Toppa sedan pizzorna med kål, basilika och GranGusto.



Skånemejerier

storhushall.skanemejerier.se