



Skånemejerier



GRÖNA IDÉER till julen

Nya, uppfriskande inslag!

Allt fler efterfrågar lättare, grönare smårätter att variera med på julbordet. Det är här som vår lilla samling av gröna julrecept kommer in i bilden.

Erbjud kryddiga cheddarbullar som alternativ till köttbullarna. Gör en vegetarisk Jansson med Pannoumi Ostfärs. Bryt av med en äppelfrisk sallad, och överraska med karamelliserade fikon med brie och pistage.

Våra utvalda mejerivaror hittar du på baksidan. En grön, god jul önskar vi på Skånemejerier Storhushåll!



Matjessill med brynt smör och senapscrème

10 PORTIONER

300 g kavring
150 g brynt Skånemejerier Smör
500 g matjessill i bit, avrunnen
500 g Allerum, välj din favorit
1 st rödlök, strimald
1 knippe dill
1 dl picklade senapsfrön

Senapscrème:

2 msk Dijonsenap
4 msk Skånemejerier Crème Fraiche

GÖR SÅ HÄR

Vispa samman crème fraiche och senap, smaka av med salt och en nypa socker. Bottna glaset med kavringssmulor och toppa med sill, ost, rödlök, dill och avsluta med några skedar brynt smör, en klick senapscrème och senapsfrön.

Tips!

Vill du göra sillen vegetarisk så använd ostronskivling.

Riv svampen i bitar och koka den 1 minut i vatten smaksatt med ättika och salt. Låt den rinna av och följ sedan receptet som vanligt.



Fräsch citronsill

10 PORTIONER

1 kg inläggningssill, avrunnen
2 st citroner
1 dl socker
2 dl Skånemejerier Crème Fraiche

Servering:

Grovbröd
Kokta ägg

GÖR SÅ HÄR

Tvätta citronerna noggrant. Skala dem med potatisskalare och skär bort det vita skalet. Lägg citronköttet tillsammans med det gula skalet och sockret i en mixer och mixa 5 minuter på högsta hastighet tills det blir en slät puré. Skär sillen i fina bitar. Vispa crème fraichen tills den blir luftig och krämig. Smaksätt den med citronpurén tills den får fin citronsmak och blanda sedan i sillen.

Tips!

Vill du göra sillen vegetarisk så använd ostronskivling.

Riv svampen i bitar och koka den 1 minut i vatten smaksatt med ättika och salt. Låt den rinna av och följ sedan receptet som vanligt.

Sallad med äpplen och Allerum Präst

10 PORTIONER

20 st små salladsblad
4 dl Skånemejerier Crème Fraiche
2 dl Allerum Präst, riven
2 st röda äpplen, grovrivna/
finstrimlade
1 msk cidervinägersenap
10 skivor lufttorkad skinka

GÖR SÅ HÄR

Vispa crème fraichen fluffig och blanda i äpplen, Allerum Präst, cidervinägersenap och smaka av med salt och svartpeppar. Klicka blandningen på salladsbladen och toppa med skinka.





Ädelost med päron

10 PORTIONER

2 st päron
4 msk socker
4 msk vatten
1 msk finrivet citronzest
2 st lagerblad
2 kapslar grön kardemumma
300 g Bistro Ädelost

Servering:

Smörrostad kavring

GÖR SÅ HÄR

Koka upp vatten och socker tillsammans med lagerblad och kardemumma. Låt det sjuda några minuter, rör i zesten och låt lagen svalna. Skala och fintärna päronen. Skär osten i fina kuber. Lägg osten tillsammans med päronen i lagen. Lägg upp i serveringsskålar och servera tillsammans med smörrostad kavring.

Karamelliserade fikon med brie och pistage

10 PORTIONER

10 st färska fikon
1 msk pressad citron
0,5 dl florsocker
Smör till form
200 g Président Brie
2 dl hackad pistagenötter (kan ersättas med rostade pumpakärnor)

GÖR SÅ HÄR

Dela fikonerna och pensla ytan med citron. Pudra på florsocker och stek hastigt på hög värme med snittytan ner så ytan karamelliseras. Skär bort kanterna på osten och kuba den.

Rulla osten i hackade pistagenötter och servera dem tillsammans med de nystekta fikonerna.





Cheddarbullar

10 PORTIONER

150 g finhackad lök
50 g Skånemejerier Smör
1 tsk finmald kryddpeppar
1 tsk mald nejlika
1 tsk mald pomeransskal
250 g pressad kall kokt potatis
150 g panko ströbröd
500 g Cheddar, riven
180 g ägg
15 ml koncentrerad flytande grönsaksfond
100 ml olja till stekning
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

Stek lök och kryddor på försiktig värme i smöret i 5 minuter och låt det sedan kallna. Lägg löken, panko, cheddar, ägg, pressad potatis och fond i en blandare och blanda i några minuter tills det blir en fin färs. Smaka av med salt och peppar. Forma till fina bullar och stek dem några minuter i olja tills de är genomvarma och fått fin färg.



Pannoumi Jansson

10 PORTIONER

2 st skivade gula lökar
50 g Skånemejerier Smör
800 g strimlad potatis
3 dl Skånemejerier Mjolk, 3%
3 dl Skånemejerier Vispgrädde
2 dl skivade gröna oliver
0,5 dl kaporis
400 g Pannoumi Ostfärs
2 msk olja
4 msk ströbröd
50 g kallt Skånemejerier Smör

GÖR SÅ HÄR

Stek Pannoumin hastigt i olja på hett stekbord eller i ugn. Den ska få fin färg och vara smulstekt. Stek löken mjuk i smöret. Varva potatis, lök, Pannoumi-färsen, oliver och kaporis i en ugnsfast form. Smaksätt med salt och peppar. Se till så att översta lagret är potatis. Slå på mjölk och grädde, strö över ströbröd. Hyvla på smör över ströbrödet. Baka i ugn, 180° i ca 45 minuter, tills potatisen är mjuk.

Vispad brie med kryddiga solrosfrön

10 PORTIONER

250 g Président Brie
1 tsk kanel, ceylon, mald
0,5–1 tsk stjärnanis, mald
1 dl solrosfrön
2 msk Skånemejerier Smör, smält
1 tsk kardemumma, mald
0,5 tsk chilipulver

Serivering:

Knäcke- och tunnbröd

GÖR SÅ HÄR

Skär bort kanterna på brien och vispa den någon minut på hög hastighet. Smaksätt med kanel och stjärnanis. Blanda solrosfröna med smör, kardemumma och chili. Rosta dem på bleck några minuter på 275°. Servera brien tillsammans med frön och bröd.





Cheddarpaj

1 PAJ, 10–12 BITAR

1 st förgräddat pajskal
4 dl riven Cheddar
200 g palsternacka
200 g jordärtskocka
2 msk rapsolja
4 st ägg
2 dl Skånemejerier Mjolk, 3 %
2 dl Skånemejerier Vispgräddde

Servering:

Kallrökt lax
Skånemejerier Crème Fraiche
blandat med pesto

GÖR SÅ HÄR

Skala och skär rotfrukterna i mindre bitar, vänd i olja och baka av dem i ugn, 160° i ca 20 minuter. Rör samman ägg, mjölk, gräddde och cheddar. Smaka av med salt och vitpeppar. Lägg rotfrukterna i pajskalet och slå på äggstanningen. Baka pajerna, ca 160° i 25 minuter. Låt pajen svalna, skär den i bitar och servera dem tillsammans med lax och sås.

Rostad kålrot

10 PORTIONER

1,5 kg rovor eller andra vita rotfrukter
1 dl kallpressad rapsolja
Plockade örter

Cheddarcrème:

2 dl Skånemejerier Crème fraiche
2,5 dl riven cheddar

GÖR SÅ HÄR

Skrubba eller skala rotfrukterna. Skär dem i fina bitar, vänd runt i oljan och smaksätt med salt och peppar. Rosta i ugn, ca 15 minuter på 200°. Lägg crème fraiche och cheddar i en kastrull. Värm sakta upp det under omrörning tills osten smält. Smaka av med salt och peppar. Lägg upp på fat, spritsa på krämen och toppa med örter.





PRÉSIDENT BRIE

1 kg
M&S: 442855
Menigo: 205745
Svensk Cater: 102643
SKM: 1123



ALLERUM® HERRGÅRD® 12 MÅN 28%

1 050 g
M&S: 566943
Menigo: 798845
Svensk Cater: 38501
SKM: 108320



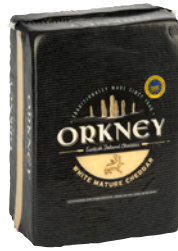
ALLERUM® PRÄST® 12 MÅN 35 %

1 050 g
M&S: 566935
Menigo: 798837
Svensk Cater: 38499
SKM: 109320



BISTRO ÄDELST

1,5 kg
M&S: 329037
Menigo: 738102
Svensk Cater: 39014
SKM: 2524300



ORKNEY WHITE MATURE CHEDDAR

2,5 kg
M&S: 479139
Menigo: 208880
Svensk Cater: 54506
SKM: 6608



SERIOUSLY STRONG WHITE VINTAGE CHEDDAR

2,5 kg
M&S: 332938
Menigo: 212594
Svensk Cater: 83399
SKM: 20250



PANNOUMI STEK- & GRILLOST OSTFÄRS

1 kg
M&S: 106579
Menigo: 214448
Svensk Cater: 118921
SKM: 29739



SKÅNEMEJERIER CRÈME FRAICHE

2 kg
M&S: 668285
Menigo: 700284
Svensk Cater: 62516
SKM: 52375



SKÅNEMEJERIER SMÖR

1 kg
M&S: 209262
Menigo: 202510
Svensk Cater: 7696
SKM: 5503



Skånemejerier

storhushall.skånemejerier.se