



Skånemejerier

En LÖNSAMMARE Sommar

Planera för en smart meny med
Skånemejerier Storhushåll



Hej!

Nu är det snart dags att fälla upp parasollen, plocka fram uteserveringen och välkomna gästerna med härlig sommarmat. Vi har haft ett par tuffa år bakom oss med pandemi, kostnader som ökat rejält och kunders allt tunnare plånböcker. Men alla gillar att unna sig något extra då och då.

Vi har tagit hjälp av Julia Habgood, konditor och kreativ matälskare som satt samman några läckra kompositioner som passar alla smaker och önskemål för att hjälpa dig på vägen till en lönsam sommar. För att lyckas behöver du välja ingredienser av hög kvalitet, som är enkla att förbereda och fina att presentera. Julia har arbetat fram ett grundrecept på varje rätt med prisvärda råvaror. Sedan har hon adderat tips på hur man kan omvandla det receptet till en lyxigare variant som kunderna är beredda att betala lite mer för och som förhoppningsvis kan öka dina marginaler. Använd de välbalanserade recepten som de är eller låt din fantasi lägga till eller dra ifrån.

Fyll din meny med fräscha sallader för varma dagar och läckra mackor med goda ostar och krispiga grönsaker som mättar hungriga magar. Bjud på smakupplevelser som kunderna kommer minnas, prata om och återkomma för.

Lycka till!

GÖR DITT ARBETE ENKLARE

Det är både ekonomiskt och tidseffektivt att välja bra produkter. Att välja en färdigtärnad salladsost eller feta gör det till exempel enklare att planera hur många mackor eller sallader en förpackning räcker till. Det ger dig mer tid till viktigare saker, som att dekorera maten fint. Gästerna äter ju också med ögonen!



PRÉSIDENT TARTIMALIN FÄRSKOST

En ost som hjälper till med både presentation och smak. Den lätt syrliga och krämiga kompisen i köket håller nämligen ingredienserna på plats. Mer lättarbetat blir det inte.

Förpackning: 1 kg
Artikel nr: 1450



SANTORINA® SALLADSOST TÄRNAD

En ost som funkar till både sallad och macka. Och som är lätt att personalisera. Mariner över natten eller krydda med dina gästers favoritsmaker för att piffa de lätt salta tärningarna till dina egna.

Förpackning: 1 kg
Artikel nr: 29707



SALAKIS GREKISK FETA TÄRNAD

En klassiker från Grekland som passar fin-smakaren. Frisk och syrlig ost gjord av get- och fårmjolk. Fetaost och sommar är en oumbärlig kombination.

Förpackning: 1,8 kg
Artikel nr: 20404

Baño mj

GER 10 MACKOR

10 st baguetter, ca 15 cm
300 g Président Tartimalin Färskost
100 g kimchi
1 kg Santorina salladsost, tärnad, avrunnen
300 ml Srirachamayo
20 st salladsblad
koriander eller bladpersilja

Mixa kimchin till en slät säs och häll den över osten. Låt det marinera över natten i kyl. Dela baguetterna uppifrån utan att skära helt igenom. Bre dem med Tartimalin och lägg två salladsblad i botten. Lägg i den marinerade salladsosten, ringla över mayo och toppa med örter.

Srirachamayo
2 st äggulor
1 msk dijonsenap
1 tsk pressad citron
4 dl matolja
1–3 msk Srirachasås
1 tsk misopasta

Blanda samman ägg, senap och vinäger. Vispa i oljan med tunn stråle tills det blir en tjock majonnäs. Späd med lite kallt vatten om såsen blir för tjock. Avsluta med att smaksätta med sriracha, miso, salt och peppar.

Julia tipsar!

Ta bättre betalt genom att toppa mackan med sesammarinerade groddar. Både lyxigt och extra gott!

Passa på att lägga till en smarrig sallad med fetaost på menyn så minskar du risken för att få ingredienser över.



Italiensk dubbelmacka

GER 10 MACKOR

20 skivor surdegsbröd
1 dl olivolja
30 skivor tomat
30 st Galbani Mozzarella skivad
300 g spread på gröna oliver
100 g Galbani Parmesan, flakes
100 g ruccola

Pensla brödet med olivolja, Rosta ena sidan och lägg ut bröden med den rostade sidan ner. Bred på spread på bröden, lägg tomat, mozzarella, parmesan och ruccola på hälften och lägg på resterande bröd som lock.

Prova att rimma tomatskivorna i 1-2-3-lag i 10 minuter innan du monterar mackorna för ytterligare smakhöjning.

Spread på gröna oliver

300 g gröna oliver, kärnfria, avrunna
15 g färsk basilika
10 g hackad vitlök
50 ml olivolja
50 g Galbani Parmesan, flakes

Lägg allt i en mixer och mixa till en slät spread. Smaka av med salt och svartpeppar.

Julia tipsar!

Älskar dina gäster burrata? Byt ut den klassiska mozzarellan till den krämiga varianten. Burrata är en riktig hantverksost som kunderna gärna betalar lite extra för.

Med få ingredienser av hög kvalitet kan man skapa smakupplevelser som kunden vill återkomma till.

INGEN SOMMAR UTAN MOZZARELLA!



GALBANI MOZZARELLA SKIVOR

Förpackning: 1 kg
Artikel nr: 2458



GALBANI BURRATA

Förpackning: 150 g
Artikel nr: 20340

Men sin milda och syrliga smak är mozzarellan en favorit hos många. Galbani är Italiens ledande mozzarella-tillverkare och osten finns i många olika varianter. Det gör det enkelt att välja den form som passar just dina rätter.

Den skivade mozzarellan innehåller 40 färdigskurna skivor som gör det enkelt att planera. Inget spill och dessutom tidseffektivt utan att ge avkall på smaken. Lägg till en Caprese på menyn och spillet blir minimalt.

Burratan är en lyxigare variant på mozzarellan med gräddig insida. Lägg den på en macka och gör ett snitt så det krämiga innehållet tittar fram. En vacker smakfest!

Surdegsmackor till ostälskaren

GER 10 MACKOR

10 skivor surdegsbröd, stora
200 g Président Tartimalin Färskost
20 st salladsblad
500 g påläggsskinka
300 g Président Brie
150 g skivad rödlök, isad
50 g blandade örter
1 dl fransk vinegrette

Bre bröden med Tartimalin och toppa med brie, sallad, skinka, lök och örter. När mackan serveras ringla över en sked vinegrette.

Fransk vinegrette

50 ml Dijonsenap
50 ml vit vinäger, mild
50 ml olivolja
50 ml rapsolja
10 ml flytande honung

Mixa samman alla ingredienserna och smaka av med salt och svartpeppar. Förvara dressing i en burk med lock så är det enkelt att skaka samman den innan servering.



ALLTID ÄTMOGEN

Brie är en uppskattad ost med krämig textur och mild smak. Det gör den till en utmärkt ost att kombinera med krispiga grönsaker och lite fetare charkuterier. Brie är också i god sallader för att addera en extra touch av krämighet och smak. Det bästa med Présidents Brie är att den alltid är ätmogen vilket gör din planering mycket enklare.

PRÉSIDENT BRIE

Förpackning: 1 kg
Artikel nr: 1123

SKIVAT OCH KLART

Att erbjuda sina gäster trygga val är en viktig del av en lyckad meny. Vår svenska tradition med ost på mackan är en av anledningarna till att vi är ett ostälskande folk. Ta tillvara på ostens textur som ger ett fint tuggmotstånd och balansera med syra för att lyfta smakerna en nivå till.

Hårdostar från välkända Allerum

Grevé, Herrgård och Präst är klassiska ostar som alltid går hem och därmed något som passar på alla menyer. Välj den färdigskivade varianten så får du en lättarbetad ost med snygg presentation i lagom stora bitar.



ALLERUM GREVÉ 12 MÅN 28 % SKIVAD

Förpackning: 250 g
Artikel nr: 10738792



ALLERUM HERRGÅRD 12 MÅN 28 % SKIVAD

Förpackning: 250 g
Artikel nr: 10838792



ALLERUM PRÄST 12 MÅN 35 % SKIVAD

Förpackning: 250 g
Artikel nr: 10938792

Hårdostar från Skånemejerier

Under varumärket Skånemejerier hittar du våra milda, färdigskivade ostar Gille och Snapphane. Två ostar med lite kortare lagringstid och därmed mildare karaktär. Ostskivorna är lätta att rulla vilket ger en snygg presentation. Utgå ifrån dessa ostar om du vill få ner råvarukostnaden, men ändå erbjuda ost som är gjord med svensk mjölk, kärlek till smaken och med god kvalitet.



SKÅNEMEJERIER GILLE MILD 28% SKIVAD

Förpackning: 1 kg
Artikel nr: 134079



SKÅNEMEJERIER SNAPPHANE MILD 28% SKIVAD

Förpackning: 1 kg
Artikel nr: 132078

Julia tipsår!

Bygg mackorna och skär brien i munsbitar som gör mackan ännu mer aptitlig. Gör mackorna ytterligare lyxigare med goda charkuterier och ta bättre betalt.

Julia tipsår!

Även en enkel rågbrödsmacka kan uppgaderas för extra marginaler. Använd en premium skivad ost från Allerum och addera några bitar Président Chèvre Brie och vips har du en lyxig macka.



OSTMACKA PÅ RÅGBRÖD

10 PORTIONER

20 skivor danskt rågbröd
300 g Ljuva Ostcrème Original
20 st salladsblad
40 st Allerum skivad ost
25 g picklade plommon
20 g karamelliserad lök
2 askar smörgåskrasse

Lägg bröden två och två, bre på ostcrème. Lägg på sallad, ost och karamelliserad lök. Toppa med plommon och krasse.

Picklade plommon

Koka en svag 1-2-3-lag och smaksätt med stjärnanis, lagerblad och svartpeppar. Låt lagen kallna. Kärna ur och klyfta plommonen, lägg klyftorna i picklingslagen över natten, låt de rinna av innan servering. Lagen förvaras i kyl och kan återanvändas.

Karamelliserad lök

400 g skivad lök
25 g smör
1 tsk salt
0,5 tsk mald vitpeppar
1 st lagerblad
1 nypa färsk timjan

Stek löken sakta i smöret tillsammans med lagerblad, timjan, salt och peppar. Låt det steka sakta i ca 15 minuter tills löken fått fin färg och är mjuk.



PRÉSIDENT LJUVA OSTCRÈME ORIGINAL

Lyft dina mackor med en smakrik ostcrème som bas på brödet. Ljuva är en blandning av cheddar, mjölk och grädde och kan användas som en smakrikare variant till vanlig färskost.

Förpackning: 3,2 kg hink
Artikel nr: 2900

Sommarsallader

Lätta rätter så som sallad uppskattas av dina gäster under sommaren. Det är också tacksamt att jobba med sallader under den varma säsongen när grönsaksutbudet är stort. Välj lokala leverantörer och glöm inte att berätta det för kunderna. Då smakar salladen nämligen extra gott!

CHÈVRESALLAD

10 PORTIONER

8 st små hjärtsalladshuvud
4 st päron
200 g valnötter
300 g Président Chèvre

10 skivor bröd, stora
300 g Ljuva Ostcrème Original

Vinägrett

3 msk äppelcidervinäger
2 msk Dijonsenap
4 msk olivolja
3 msk rapsolja
2 msk vatten
2 krm salt
2 krm svartpeppar från kvarn

Mixa alla ingredienser till dressingen med en stavmixer till en lagom tjock vinägrett.

Hyvla päronen tunt och lägg dem i isvatten, separera salladsbladen och dressa dem. Rosta

valnötterna lätt i ugn eller i stekpanna, låt svalna. Riv Chèvren i bitar och servera allt i en stor salladskål med de isade päronen på toppen.

Bre ett mellantjockt lager med Ljuva ostkräm mellan två skivor bröd, stek brödet i en stekpanna tills gyllenbrunt. Dela på mitten och servera tillsammans med salladen.

Kanderade valnötter

50 g strösocker
2 msk vatten
200 g valnötter
1 msk olivolja
1 nypa havssalt

Koka upp vatten och socker tills det börjar bli gyllenbrunt, strö i nötterna och rör om tills de är täckta av karamellen, tillsätt olivoljan så att de separerar sig ifrån varandra. Häll ut de karamelliserade valnötterna på ett bakplåtspapper och låt de svalna, och strö på havssaltet.



PRÉSIDENT CHÈVRE

Klassisk getost med fyllig och karaktäristisk smak. Konsistensen är till en början lätt smulig, men blir krämigare allt efter den mognar.

Förpackning: 1 kg
Artikel nr: 20321

Julia tipsår!

Egentligen är den klassiska kombon med päron, Chèvre och valnötter smältt oslagbar, men när du vill sätta pricken över i:et och låta kunderna lyxa till det lite extra testa att kandera valnötterna! Lite merarbete och piff som kan ge extra klirr i kassan.



Julia tipsar!

Valet av ost gör att salladen upplevs olika premium i kundens ögon. Prata med Skånemejeriers säljare för råd och tips om hur du kan presentera dina ostval för kunderna.



OSTSALLAD MED BÖNOR OCH RANCHDRESSING

10 PORTIONER

400 g småbladig sallad
300 g Skånemejerier Edamer, tärnad
200 g hyvlad mandel
500 g sockerärtor eller gröna bönor
4 st schalottenlökar
5 st sötpotatisar
1 msk olivolja till stekning

Dressing

3 dl Skånemejerier Crème Fraiche
1 st citron, zest och juice
1 st klyfta vitlök
1 knippe dill, hackad
1 knippe persilja, hackad
1 knippe gräslök, hackad
3 st schalottenlökar, finhackade

Rör ihop alla ingredienserna till dressingen, smaka av med salt och generöst med svartpeppar. Låt dressingen stå minst 15 minuter i kylan innan den serveras.

Skala sötpotatis och tärna den, smaksätt med salt, peppar och 1 msk olivolja. Rosta dem i ca 30 minuter på 200°, rör om med jämna mellanrum.

Rosta mandeln i 5 minuter samtidigt som potatisen, låt svalna.

Skär bönorna i tredjedelar, skär schalottenlöken i strimlor. Hetta upp en stekpanna och stek löken några minuter i resterande olivolja. Tillsätt sedan bönorna, rostad sötpotatis och rostad mandel, rör om och smaksätt med salt och peppar.

Blanda de avvalnade grönsakerna med salladsblad och ost, ringla på dressing och servera i djupa tallrikar.

PERFEKTA ATT TÄRNA



SKÅNEMEJERIER PRÄST 12 MÅN 35 %

Allerum Präst är långlagrad i tolv månader, vilket gör att smaken blir större och karaktären mer kraftfull. Den är krämig och fyllig med en lång och tydlig eftersmak.

Förpackning: 670 g FV
Artikel nr: 109313

ALLERUM RIKE LAGRAD 36%

Allerum Rike är långlagrad. Rike är en komplex och smakrik ost med utvecklad gräddighet med en balanserad syrlighet och sälta. Smak av umami, lätt sötma och fruktiga toner.

Förpackning: 670 g FV
Artikel nr: 112913



SKÅNEMEJERIER EDAMER

Vår Edamer är fast och smidig i konsistensen och har en mild, nötig och lite söt smak.

Förpackning: 1 100 g
Artikel nr: 13808220



Panzanella

10 PORTIONER

4 st små hjärtsalladshuvud
8–10 skivor surdegsbröd
2,5 dl olivolja
40 st Galbani Mozzarella skivad
6 st stora rödbetor
150 g granatäpplekärnor
2 st rödlökar
5 st stora tomater
1 st kruk basilika
2 msk pressad citron

Riv brödet i bitar och vänd det i 1 dl olivolja och salt, rosta sedan i ugn på 200° tills gyllenbrunt och torrt.

Skala och klyfta rödbetorna. Rosta dem med 1 dl olivolja och salt i ca 30 minuter på 200° tills mjuka men med lite tuggmotstånd.

Skiva rödlöken tunt och lägg i isvatten i ca 10 minuter. Klyfta tomaterna. Separera salladsbladen och lägg i en serveringsskål. Strö över rödbetor, brödbitar, tomater, rödlök, granatäpplekärnor. Lägg på den skivade mozzarellan och de färska basilikabladen. Ringla över olivolja med lite citronjuice, och strö på lite havsalt.

Julia tipsar!

Gör salladen lyxigare, genom att byta ut mozzarellan mot en halv Galbani Burrata per portion, och använd små tomater i blandade färger.



Träffa Julia!

Julia Habgood är en passionerad matälskare som nyligen kom hem till Sverige efter 12 år i Spanien och England. Hon är utbildad konditor i London och jobbar nu på Alice och Katten i Lund och trivs bäst med det som är pilligt och älskar att få vara konstnärlig.

– Jag blir aldrig trött på att vara kreativ med både det salta och söta köket, säger Julia Habgood.

Mackor och sallader är en favorit.

– Det är easy-to-go mat som ger en frihet och är mycket populärt bland kunderna, säger Julia.

Hon gillar att addera kul ingredienser för att det ska kännas lite lyxigare, men viktigast av allt tycker hon är att få med alla smaker.

– Ha med hela smakpaletten sött, surt, salt och bittert. Allt ska kännas i samma tugga, säger Julia.

Hon lägger också vikt vid att det ska se aptitligt ut, presentationen är viktig och påverkar också hur mycket du kan ta betalt för en rätt.

– Förbered så mycket du kan. Välj färdigskuret och tärnat när alternativet finns, det betalar sig, säger Julia och försätter tipsa om att det ger en bra känsla hos kunderna när du väljer lokala alternativ. Men glöm inte att berätta varifrån det kommer, det är värt en extra slant, säger hon.

Förutom närproducerat så tipsar Julia om att alltid välja råvaror och ingredienser av hög kvalitet, något hon aldrig tummar på och gärna lär ut till andra.

– Jag älskar att lära andra vad jag kan och hoppas att kunna öppna något eget i framtiden, avslutar Julia.



Så blir din sallad eller macka perfekt

Att göra en god sallad eller smarrig macka handlar om att kombinera smaker, texturer och fräscha ingredienser på ett balanserat sätt. Julia har samlat några tips för att skapa den perfekta rätten:

- Använd en bred mix av grönsaker till exempel salladsblad, tomat, gurka, paprika, morötter och rödlök för en färgvariation som ögat gillar och flera smaker för munnen att utforska.
- Ost är proteinrikt. För ytterligare mättnad och textur tillsätt kyckling, skinka, tonfisk, kokt ägg eller bönor.
- Nötter som mandlar eller valnötter är bra för att tillföra textur.
- En god dressing är viktig för att binda ihop salladen. Välj en dressing som passar med smakerna eller gör en egen.
- Balansera smaker så som sötma, syra, salt och bitterhet för en välsmakande sallad eller macka. Testa att lägga till frukt som till exempel granatäpple för sötma, citronsaft för syra och avsluta med en nypa salt för att framhäva smakerna.
- Servera rätten snyggt arrangerat för en aptitretande presentation. En vacker sallad eller macka som ser lockande ut ökar lusten till att äta.
- Använd fräscha ingredienser av hög kvalitet för att säkerställa smak och textur.



Skånemejerier

storhushall.skanemejerier.se