



Skånemejerier

Inspirerande små sensationer

Svenska
läckerheter
för fikastunden



Passion för hantverk

Välkommen till en inspirerande receptsamling med en svenskt twist av klassiskern Afternoon Tea. Med inspiration från den växande trenden och en passion för genuint hantverk har vi skapat en samling recept som både tillfredsställer smaklökarna och imponerar på dina gäster.

Vi har låtit konditorn Julia Habgood ta fram enkla, eleganta och läckra munsbitar som förhöjer stämningen. Maten är en minnesvärd del av kafébesöket eller vid ett event, och med våra recept är vi övertygade om att du skapar en upplevelse.

Med en kombination av salta och söta smaker samt möjligheten att äta flera små bitar istället för en stor måltid, är våra recept perfekta för både avkopplande fikastunder och livliga konferensmöten.

Maten ser lyxig ut men är inte svår att förbereda och är dessutom lätt att skala upp eller ner. Så låt oss tillsammans skapa minnesvärda stunder vid fikabordet eller i konferensrummet!





Sandwich

Président Tartimalins friska smak och den picklade chillins sting gifter sig perfekt.

10 PERSONER

4 st landgångsbröd
2 dl Président Tartimalin
Färskost
2 msk sesamfrön
1 msk misopasta
Hyvlad gurka

Picklad chili:
0,5 dl råsocker strö
1 dl vatten
0,5 dl vit vinäger
4 st röda chilis

Koka picklingslagen och låt den svalna. Skiva chilin tunt och lägg den i en burk. Slå på lagen och ställ i kylan. Vispa färskost, miso och sesamfrön. Bred osten på bröden och lägg skivorna ovanpå varandra. Kantskär och skär i trekanter eller stansa ut runda sandwichar. Toppa med hyvlad gurka och picklad chili.



Quiche på Präst

Paj med mycket smak! Här har vi använt Allerum Präst för en munsbit med mustig eftersmak.

1 PAJ / 16 BITAR

1 pajska
500 g blancherade grönsaker, t ex schalottenlök, palsternacka eller persiljerot

Till äggstanningen:

2 st ägg
2 st äggulor
400 g riven Allerum Präst 18 månader
3 dl Skånemejerier Grädde 40 %
Salt och vitpeppar

Rör ihop ägg, äggulor och ost. Tillsätt grädden och smaka av med salt och peppar. Lägg grönsakerna i pajskalet, håll över smeten och grädda i 175° i ca 20–25 minuter. Låt pajerna svalna och skär tunna tårtbitar.



Krispig sallad

En smakklassiker med extra allt. Räkorna gifter sig med crème fraichen, citronen och pepparrot på ett sätt som bara kan sluta i ett lyckligt äktenskap.

10 PERSONER

5 st kokta ägg
200 g skalade räkor, avrunna
10 små, krispiga salladsblad
1,5 dl Skånemejerier Crème Fraiche
1 msk citronzest
1–3 tsk riven pepparrot
1 ask smörgåskasse

Vispa crème fraichen fluffig, smaksätt den med salt, peppar, citronzest och pepparrot. Lägg ut salladsbladen på fat, lägg på ett halvt ägg, toppa med räkor och crèmen. Garnera med krasse och några varv på pepparkvarnen.

Citron & fläder- Brickkaka

En enkel munsbit som smakar allt annat än enkelt. Somriga smaker som kittlar gommen!

20 ST

350 g strösocker
5 st ägg
150 g Skånemejerier
Vispgrädde 40 %
1 tsk salt
270 g vetemjöl
2 tsk bakpulver
100 g Skånemejerier Smör, smält
2 msk citronzest
Silikonformar

Mixa citronzest, ägg, grädde och socker, tillsätt sedan mjöl, salt och bakpulver. Håll ner det smälta smöret. Baka kakan på 160 grader ca 15 minuter. Pensla kakan med citronjuice och fläderbloms-saft direkt när den kommer ut ur ugnen.

Glasyr:

200 g florsocker
20 g fläder och citronsaft

Vispa samman socker och saft. När kakan har svalnat, håll över glasyren och låt stelna.



Allerum Präst ger en kraftfull eftersmak som ger sconsen karaktär. Med den söta rödlökschutneyn till blir balansen av smakerna perfekt.

GER 15–20 SCONES

Ostscones:

330 g vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 tsk salt
90 g smör
80 g riven Allerum Präst 18 månader
1 dl Skånemejerier Mjölök 3 %
1,5 dl Skånemejerier Filmjölök
hackad timjan och rosmarin
Till pensling, 1 st ägg + 1 äggula

Blanda, vetemjöl, bakpulver, salt, riven ost, örter och smör. Häll i mjölk och filmjölök, knåda till en deg. Överarbota inte degen. Kavla ut på en mjölad yta, skär sedan ut i tårbitar eller stansa med en stansring. Sätt sconesen upp och ner på en plåt för en finare yta. Pensla med äggmixen och låt det torka, pensla sedan en gång till och baka på 200° ca 12–14 minuter.

Rödlökschutney:

500 g rödlök, tunna skivor
100 g mörk muscovadosocker
80 g balsamvinäger
2 msk rapsolja
Salt

Stek löken på låg temperatur med rapsoljan, när löken har fått lite färg och är mjuk, tillsätt socker och balsamvinäger. Låt löken koka ner till den är glansig och har en syltig textur. Häll över i steriliserade burkar och låt svalna i rumstemperatur.

Mini ostscones

Eton mess

Den här söta och syrliga är en fröjd för smaklökarna. Den krispiga marängen är grädden på moset.

10 PERSONER

100 g marängark
500 g färska jordgubbar
250 g Gallbani Ricotta
2 dl Skånemejerier Vispgräddde 40 %
1 dl florsocker
1 msk citronzest
Mynta

Vispa ricotta, gräddde, florsocker och zest fast och fluffigt. Dela jordgubbarna. Varva maränger, crème och bär i små fina glas. Garnera med mynta.



Minicupcake med passionsfruktscurd

Färskost är en perfekt krämig komponent i det här söta och syrliga bakverket. Dina gästers smaklökar kommer att dansa.

25 STYCKEN

200 g mjöl
5 g bakpulver
1 tsk salt
100 g Skånemejerier Filmjök
60 g rapsolja
100 g Skånemejerier Smör
40 g ljus muscovadosocker
200 g socker
3 ägg

Vispa smör och socker tills ljust och luftigt, tillsätt sedan äggen ett i taget. Sikta i salt, mjöl och bakpulver. Blanda tills det är en smet och slå i olja och filmjök.

Spritsa eller skeda ner kakmixen i cupcakeformar, baka på 160° i ca 13–16 minuter. Låt dem svalna.

Spritsa curd i mitten på kakan genom att trycka in en liten tyll från botten. Toppa kakan med frosting och curd.

Frosting

45 g rumstempererat Skånemejerier Smör
75 g Président Tartimalin Färskost
4 dl florsocker

Vispa ihop färskost och smör, tillsätt florsocker lite i taget. Vispa därefter tills frostingen har blivit vit och fluffig.

Passionfruktscurd

100 g passionsfruktjuice (ca 7 frukter)
2 st ägg
30 g socker
1 st gelatinblad
250 g Skånemejerier Osaltat Smör

Blötlägg gelatinbladet i kallt vatten. Värm upp fruktjuice, ägg och socker till 83 grader, tillsätt gelatinbladet. Skär smöret i mindre bitar, vispa i ihop den varma curden med smöret, låt det svalna i kyl i minst 2 timmar.



Brownie

med mjölkchokladmousse och hallon

Den här brownien är krönt med len mjölkchokladmousse och färska hallon som skapar en perfekt kontrast mellan sötma och syrlighet. En himmelsk kombination som kommer att förföra dina gästers smaklökar.

25 STYCKEN

200 g mörk choklad
150 g Skånemejerier Smör
3 st ägg
145 g vetemjöl
240 g strösocker
130 g nötter (valfritt)

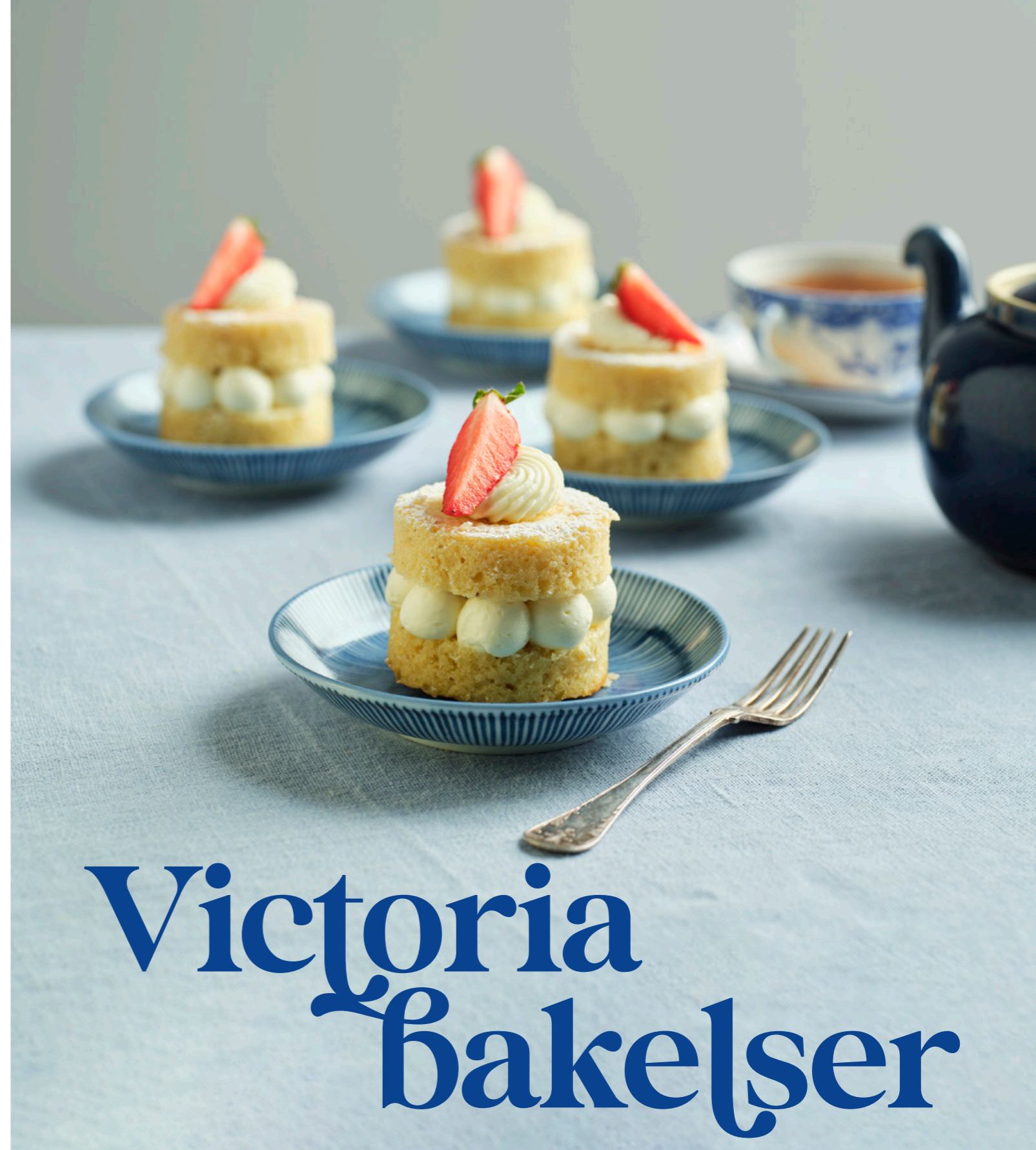
Smält choklad och smör i vattenbad. Vispa ihop socker och ägg. Häll chokladblandningen i socker och äggblandningen. Vänd ner mjölet

och nöterna. Slå smeten i en smörad långpanna. Baka brownien på 170° i ca 10 minuter tills den har format en yta men är fortfarande mjuk i mitten. Låt sedan kakan kallna.

Mjölchokladmousse

500 g Skånemejerier Visprädde 40%
200 g hackad mjölkchoklad
1 krm salt

Koka upp hälften av grädden, håll över den hackade chokladen, rör om tills allt är smält, slå sedan i den kalla grädden. Låt moussen stå i kyl i minst 2 timmar till den är helt kall och har satt sig. Vispa upp moussen och spritsa den på brownien, garnera med färska hallon.



Victoria bakelser

Små bakelser toppade med fluffig grädde och jordgubbar är både en fröjd för munnen och ögat. Som ett sommarminne med extra allt.

20 STYCKEN

200 g Skånemejerier Smör, rumstempererat
200 g socker
4 st ägg
200 g vetemjöl
50 g Skånemejerier Mjöl 3 %
2 tsk bakpulver
1 krm salt
3 tsk vaniljsocker

Dekoration

Skånemejerier Grädde 40%, vispad
Jordgubbar
Jordgubbssylt

Vispa smör och socker vitt och luftigt, tillsätt ett ägg i taget. Vänd ner mjöl och bakpulver, och sist mjölken. Baka antingen i silikonformar eller i långpanna. Baka på 160° i ca 16 minuter. Dekorera med grädde, jordgubbar och jordgubbssylt

Muffins

med krispig pancetta och mozzarella

En muffin som flörtar med Italien kan aldrig bli fel. Och tre olika ostar i samma tugga kan bara gå en väg – rakt in i smakhimlen.

GER CA 20 SMÅ MUFFINS

20 st Galbani minimozzarella
200 g pancetta, tärnad, stekt

Till degen:

350 g vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk salt
4 st ägg
1,5 dl mild olivolja
Muffinsplåt till ugnen
Formspray

Topping:

0,75 dl Galbani Ricotta
0,75 dl Galbani Mascarpone
1 msk citrönsäst
1 msk finhackad persilja
1 tsk finhackad vitlök
5 st Galbani minimozzarella

Blanda mjöl, bakpulver och salt. Vispa äggen fluffiga, vispa i oljan med tunn stråle och vänd till sist i mjölblandningen. Avslut med att röra i pancetta. Smaka av degen med salt och svartpeppar.

Klicka upp degen, placera en minimozzarella i varje klick. Placera degknytena i formarna och baka dem i ca 15 minuter på 200° tills de är genombakade och fått fin färg.

Vispa samman toppingen när muffinsen svalnat och lägg på en kvarts mozzarella på varje.



Flårn med vanilj & jordgubbar

Njut av en ljuvlig smakupplevelse där den krämiga vaniljen möter den friska sötman från jordgubbarna. Ett perfekt val för att tillfredsställa sötsuget.

15 STYCKEN

Tunn avbakad smördeg
Jordgubbar

Mascarponegrädd:

250 g Galbani Mascarpone
250 g Skånemejerier Vispgrädd 40 %
50 g socker
1 vaniljstång eller 2 tsk vaniljsocker

Vispa ihop alla ingredienser tills de har tjocknat och är glansigt, häll sedan över i spritspåse och dekorera smördegen med vaniljgrädden och färska jordgubbar.

12 STYCKEN

280 g Président Tartimalin
Färskost
100 g Président Chèvre
100 g socker
2 msk citronjuice
1 tsk vaniljsocker
3 st gelatinblad
150 g Skånemejerier
Vispgrädd 40 %

Värm hälften av färskosten och all chèvren tills det har blivit en homogen smet, tillsatt sedan socker och vaniljsocker. Du kan använda termomixer, mikrovågsugn eller vattenbad när du gör ostsmeten. Lägg gelatinblad i blöt, när de är mjuka, smält ner med citronjuicen. Häll sedan gelatinet i den varma ostsmeten, tillsatt sedan resten av färskosten. Vispa vispgrädden och vänd ner i ostsmeten. Häll antigen i långpanna eller i silikonform och frys i minst 4 timmar. Servera med bär.

Cheesecake på chèvre

Upplev en harmoni av smaker toppad med saftiga bär och smulade kex som ger en perfekt balans mellan sötma och salta. En läcker efterrätt som lämnar dina smaklökar förtrollade.





Skånemejerier

All mjölk i Skånemejeriers produkter kommer från gårdar i Skåne och södra Sverige där kornas hälsa och välbefinnande står i fokus. Skånemejerier har ett brett sortiment av mjölk, fil, yoghurt och en mängd matlagingsprodukter.



SKÅNEMEJERIER MJÖLK 3%

1 liter
M&S: 628628
Menigo: 205571
SKM: 500170



SKÅNEMEJERIER FILMJÖLK 3%

1000 g
M&S: 628958
Menigo: 205562
SKM: 512170



SKÅNEMEJERIER VISPGRÄDDE 40%

1 liter
M&S: 628867
Menigo: 204080
SKM: 523190



SKÅNEMEJERIER CRÈME FRAÎCHE 32%

2 kg
M&S: 668285
Menigo: 700284
SKM: 52375



SKÅNEMEJERIER SMÖR OSALTAT

1 kg
M&S: 209254
SKM: 55005



Allerum är Sveriges ledande varumärke för lagrad ost som tillverkas på vårt mejeri i Kristianstad. Ostarna levereras i en mängd varianter: hel ost och bitad, till skivad och riven.



ALLERUM® PRÄST® 12 MÅN 35%

670 g FV
M&S: 566935
Menigo: 798837
SKM: 109320



Galbani är Italiens största och ledande ostproducenten med anor från 1882. Hos Galbani finns alla de välkända ostarna som hör det italienska köket till.



GALBANI MOZZARELLA COCKTAIL

1 kg
M&S: 464651
Menigo: 205743
SKM: 2424



GALBANI RICOTTA

1,5 kg
Menigo: 214929
SKM: 2441



GALBANI MASCARPONE

500 g
M&S: 223933
Menigo: 213431
SKM: 2410



Président är det stora franska varumärket som säljs i cirka 150 länder. Allt startade med Président Brie som är en verklig klassiker. I det breda sortimentet finns även väl beprövade matlagingsprodukter.



PRÉSIDENT TARTI- MALIN FÄRSKOST

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



PRÉSIDENT CHÈVRE

1 kg
M&S: 312672
Menigo: 212353
SKM: 20321



Skånemejerier

storhushall.skånemejerier.se