



Skånemejerier

Vinterns SMAKER

Låt dig inspireras av våra godaste ostar.



Vintern är en magisk tid fylld av värme, gemenskap och matglädje. Det är också en tid då man vill träffas för att summera året som gått eller precis ska börja – något vi ska ta tillvara på! Men istället för att fastna i traditionella julbord eller nyårssupéer kan man skapa en modern och inbjudande atmosfär med hjälp av en vinterinspirerad meny, afterwork eller något överraskande på buffén. Det är en utmärkt möjlighet att skapa en guldkant när vänner och kollegor samlas för att njuta av säsongens smaker. Och bara få vara tillsammans.

För att underlätta för er har vi satt samman några recept som inte bara är lätta att förbereda, utan också enkla att skala upp eller ner efter behov. Med fokus på bra råvaror är det enkelt skapa minnesvärda matupplevelser!

Recepten hittar du även på vår hemsida.



Tradition

Den svenska prästosten har anor från 1700-talet och är en klassisk ost med lång tradition. Allerum Präst tillverkas på vårt mejeri i Kristianstad där osten sedan lagras i tolv månader vilket ger en rik och kraftfull smak. Vår prästost har en högre fetthalt än andra alternativ på marknaden vilket gör den extra krämig och fyllig i sin smak. Allerum Präst har mycket bra matlagningsegenskaper, uppvärmningen gör att smaken utvecklas ännu mer. Att marinera osten är ytterligare ett sätt att höja smakupplevelsen och skapa en njutning i varje tugga.

ALLERUM PRÄST 12 MÅN 35 %

Förpackning: 670 g FV

Artikel nr: 109313



Perfekt som tilltugg i baren!

Marinad till prästost

LAGOM TILL 1 KG OST

0,5 g saffran
1 dl rapsolja, neutral
1 msk pressad citron
2 msk finrivet citrusskal
2 msk flytande honung
1 msk finriven ingefära
0,5–1 msk chiliflakes
2 kvistar färsk rosmarin
1 kg Allerum Präst

Tärna osten i ca 1 x 1 cm stora tärningar. Lägg alla ingredienser i en bunke och blanda runt. Smaka av med salt och svartpeppar. Plasta noggrant. Låt osten mogna ett dygn innan servering.

Vinval till saffran leder alltid till härliga diskussioner. Här får sommelieren ett tillfälle att vara en hjälpande guide till bästa val.



Et smarrigt fat att dela på!

Fritters med pumpa och Präst

10 PORTIONER SOM SNACKS

500 g skalad, urkärnad pumpa
1 st ägg
150 g Allerum Präst, riven
4 dl vetemjöl
1–2 tsk mald pommerans
1–3 tsk chilipulver
1 tsk bakpulver
0,75 dl panko ströbröd
20 st Galbani Mozzarella Cocktail
Mjöl, ägg och ströbröd till dubbelpanering
Olja till fritering

Dela pumpan i bitar och rosta den i ugn på 150° till den är helt mjuk. Låt svalna. Lägg pumpa, ägg, ost, mjöl, bakpulver, pommerans, chili och ströbröd i en skål och blanda till en jämn smet. Smaka av med salt och peppar. Låt minimozzarellan rinna av och torka ytan torr. Klä in mozzarellan med pumpasmeten och dubbelpanera. Låt bollarna vila minst 30 minuter i kylan innan fritering.

När det är dags att servera så fritera dem i het olja någon minut till de fått fin färg. Servera dem tillsammans med t ex crème fraiche smaksatt med citron.

Umami

Allerum Rike är en smakrik och komplex ost med väl utvecklad gräddighet, balanserad syrlighet och sälta. Rike lanserades 2022 och väckte uppmärksamhet för sin unika smakpalett med umami och frukttoner. En ost vi är extra stolta över.

Med en något högre fetthalt är det också en ost som är en bra ingrediens i köket för de kockar som vill ha lite fylligare smaker.

Roligt tycker vi att allt fler gillar Rike, både i matsalen och i köket.

ALLERUM RIKE LAGRAD 36%

Förpackning: 670 g FV

Artikel nr: 112913

*Klassiker som
aldrig går ur tiden.*

Kavringstoast med Rikeröra och rökt lax

10 PORTIONER SOM SNACKS

10 st tunna skivor kavring eller annat grovt, mörkt bröd
75 g Skånemejerier Smör
10 skivor kallrökt lax
Blandade örter

Till röran:

5 st ägg
2 msk Skånemejerier Vispgrädde 40 %
1 msk Skånemejerier Crème Fraiche 34 %
150 g Allerum Rike, riven

Kantskär och dela brödsnivorna på mitten. Stek bröden krispiga i smöret. Blanda ägg, grädde och crème fraiche och gör en krämig ägggröra. När den börjar bli klar så rör i osten och smaksätt med salt och svartpeppar. Skeda röran på bröden och toppa med lax och örter.

PRÉSIDENT BRIE 30%

Förpackning: 1 kg
Artikel nr: 1123

Överraska med nya
smak kombinationer.



Mild

1933 startade franska Président sin verksamhet och är idag det ledande ostvarumärket i hemlandet. Ostar från Président exporteras över hela världen där camembert och brie står för de stora volymerna.

Président Brie är alltid ätmogen, vilket gör osten till ett tryggt val. Osten har en mild smak och en krämig konsistens.

Bra att veta! Det vita skalet är såklart ätbart. Mycket av smakupplevelsen sitter i skalet. Brie mognar utifrån och in till skillnad från hårdost som mognar tvärt om.

3 x topping till brie

Hot honey

GER 3 DL HONUNG

3 dl flytande honung, gärna blommig sort
1–2 msk chiliflakes, torkad
1,5 msk äppelcidervinäger

Lägg alla ingredienserna i en kastrull. Hetta upp till honungen blir simmig, häll sedan upp på burk. Låt inte honungen koka, den skall bara bli varm. Om du vill ha en slät honung sila bort chilin efter 30 minuter.

Mango chutney

GER CA 1 LITER

1 msk olivolja
100 g hackad rödlök
25 g finhackad röd chili
25 g finriven ingefära
300 g tärnad mango
100 g tärnat äpple
150 g strösocker
1 dl äppelcidervinäger

Sautera löken i oljan till den är mjuk. Tillsätt övriga ingredienser och låt koka i 25 minuter till sockret löst sig och chutneyn fått fin konsistens. Smaka av med salt, socker och vinäger.

Persikosylt

GER CA 1 KG

Persikosylt: 1 kg persikor, färska
2 st lime
6 dl syltsocker

Till garnering: Tunt hyvlad färsk persika
Julienne på limeskal
Färsk mynta

Skala, dela, kärna ur och tärna persikorna. Riv skalet och pressa limen. Lägg allt i en kastrull och låt det koka sakta ca 20 minuter till persikan är mjuk och sylten fått fin konsistens. Skumma bort orenheter och slå upp på burk.



Varm brie med körsbär och stjärnanis

20 PORTIONER

500 g frysta körsbär
2 msk sirap
3 st stjärnanis
3 st lagerblad
1 tsk mald pomerans
1 kg Président Brie

Lägg körsbär, sirap och kryddor i en kastrull och koka till sirapliknande konsistens. Värm brien i ugn på 200° i ca 10 minuter till den är mjuk. Skeda över körsbärssirapen och servera tillsammans med bröd, t ex smörstektkavring.

3 x topping till friterad brie

Röda äpplen och betor

10 PORTIONER

2 st röda äpplen
3 st råa rödbetor
0,5 dl citronette
3 dl brödkrutonger

Hyvla äpplen och betor tunt. Smaksätt med citronette. Toppa osten med en luftig hög betor, äpple och krutonger.

Frukt och nötter

10 PORTIONER

250 g blandade nötter
1 dl flytande honung
2 msk farinsocker
1 msk flingsalt
Fikon och dadlar

Blanda nötter, honung, salt och farin i en bunke. Slå över på bleck med silpatmatta. Rosta i ugn, ca 5–7 minuter på 200°. Strimla dadlarna och klyfta fikonen. Toppa osten med krispiga nötter och frukt.

Fikon och pistage

10 PORTIONER

5 st färska fikon
3 msk mörk sirap
1 msk apelsinzest
4 st kvistar färsk rosmarin
2 dl skalade pistagenötter

Dela varje fikon i åtta bitar och lägg på bleck med silpatmatta. Blanda sirap och apelsinzest, ringla över fikonen. Strö över nötterna och lägg på rosmarinen, rosta i ugn, ca 5–7 minuter på 200°. Toppa osten med knäckiga fikon, nötter och skyn från bleck.



Svårt att välja? Ta en av varje!

Pikant

Président Bleu d’Auvergne är en ost med pikant doft av kryddor och örter. Det ger en skarp och aromatisk smak som blir mer markant med tiden. Lika självklar på ostbrickan som till matlagning. Texturen är lätt smulig vilket är en fördel i matlagning och topping på sallader. På ostbrickan är Président d’Auvergne ett självklart val tillsammans med söta och smakrika tillbehör.

Kryddig äpplechutney

GER CA 1 KG

1,5 kg tärnat syrligt äpple
(utan skal och kärnhus)
200 g hackad gul lök
25 g hackad röd chili (utan kärnor)
15 g riven färsk ingefära
5 dl ljus muscovadosocker
4 st kanelstänger
3 dl äppelcidervinäger

Lägg allt i en kastrull och låt koka sakta i ca 30 minuter. Skumma bort orenheter och rör med jämna mellanrum.

PRÉSIDENT BLEU D’AUVERGNE 30%

Förpackning: 1,3 kg
Artikel nr: 1217

Det blir aldrig någon Bleu d’Auvergne över. Den försvinner lätt ner i en god sås, som topping på sallader, som ingrediens till en smakrik dressing eller som en hemlighet i de pikanta köttbullarna.



Bär och ost kan aldrig bli fel.

Krispigt tunnbröd med ädelost och björnbär

10 PORTIONER SOM SNACKS

20 bitar mjukt tunnbröd, gärna hjärtformade
Olja till fritering
300 g Président Bleu d’Auvergne
200 g Président Tartinalin Färskost
20 st björnbär
3 msk strösocker
1 msk pressad citron
1 tsk mald kardemumma

Fritera tunnbröden till de är krispiga och blivit gyllenbruna. Lägg ost och färskost i en mixer och mixa till en slät konsistens. Smaka av med salt och peppar. Häll över i spritspås. Blanda socker, citron och kardemumma i en bunke. Dela björnbären på mitten och lägg ner dem i bunken. Vänd runt och låt det stå några minuter. Spritsa ostmassan på tunnbröden och toppa med björnbär.

Mångsidig

Président Tartimalin är en färskost speciellt utvecklad för det proffsionella köket och är hårdtestad av kockar med högt ställda krav. Smaken är mild vilket gör den enkel att smaksätta. Osten har en fin krämighet och en homogen textur. Président Tartimalin behåller även vätskan bra vilket gör att det går att förbereda rätter och tilltugg med spröd konsistens utan att de blir fuktiga. Président Tartimalin är ett perfekt alternativ för såväl vinterns desserter som varm och kall matlagning.



**PRÉSIDENT TARTIMALIN
FÄRSKOST 18 %**
Förpackning: 1 kg
Artikel nr: 1450

Krustader med tryffel och kronärtskocka

10 PORTIONER SOM SNACKS
20 st krustader
20 st friterade salviablåd

Till krämen:
1,5 dl Président Tartimalin Färskost
1 dl Skånemejerier Crème Fraiche
1–2 msk persillade, torr krydda
1–2 tsk tryffelolja
5 st kronärts hjärtan i vatten

Lägg alla ingredienserna till krämen i en mixer och kör till en grymig konsistens, smaka av med salt, peppar och tryffelolja. Spritsa smeten i formarna och garnera med salviablåd.

*Till fördrinken
eller tolvslaget.*



Minicupcakes med färskosttopping

CIRKA 30 STYCKEN

100 g Skånemejerier Smör
2 dl socker
2 ägg
2 ½ dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
½ tsk vaniljpulver
½ dl Skånemejerier Mjöl 3 %

Sätt ugnen på 175°. Vispa smör och socker poröst. Rör i ett ägg i taget. Blanda ner mjöl, bakpulver och vanilj. Rör ner mjölken. Häll smeten i en smörjd muffinsplåt. Grädda i ca 20 minuter. Ta ut och låt svalna.

Saffransfrosting
300g Président Tartimalin Färskost
75 g Skånemejerier Smör
2 dl florsocker
1 pkt saffran

Kanelfrosting
300 g Président Tartimalin Färskost
75 g Skånemejerier Smör
2 dl florsocker
½ msk kanel

Lingonfrosting
300 g Président Tartimalin Färskost
½ dl florsocker
½ dl rårörda lingon
75 g Skånemejerier Smör

Vispa ihop färskost med smör, siktat florsocker och smaksättning. Spritsa eller bre på toppingen på muffinsen.



Nötig

Cheddar är världens vanligaste ost. Därför är det extra viktigt att berätta att detta är en cheddar utöver det vanliga. Orkney White Mature Cheddar är en skotsk cheddar som tillverkas på mjölk som kommer från ön och enligt det traditionella hantverk som är unikt för Orkney. Resultatet är en autentisk ost med en krämig och fyllig karaktär och är ett signum på hur hantverksmässig ost kan smaka. Osten har vunnit många prestigefyllda priser och är en favorit i kockvärlden.



ORKNEY WHITE MATURE CHEDDAR 35%

Förpackning: 2,5 kg
Artikel nr: 6608



Potatis- och Cheddarmuffins

10 PORTIONER

1 l potatismos (med smör och grädde)
3 dl riven Orkney Cheddar
2 äggulor
Smör till formen
Ströbröd till formen

Vispa det avsvalnade moset med cheddar och äggulor till det blir fluffigt. Smörj en muffinsform (bricka i metall) generöst med mjukt smör och bröda den. Klicka i smeten och baka i ugn, 200° i ca 20 minuter. Lossa försiktigt muffinsen och servera direkt som tillbehör till olika varmrätter.

Tips – blanda i lite torkade tranbär i muffins-smeten.

Cheddar Chili cheese ↗

10 PORTIONER SOM SNACKS

150 g Galbani Mozzarella Julienne
200 g riven Seriously Strong White Vintage Cheddar
1 dl hackad inlagd jalapeño, avrunnen
100 g Président Tartalin Färskost
Mjöl, ägg och ströbröd till dubbelpanering

Blanda alla ingredienser med vingen i blandaren. Forma 20 små bollar och frysa dem i 30 minuter. Dubbelpanera och friterar dem frysta till de fått fin färg och är rinniga i mitten. Dubbla gärna äggdoppet i paneringen för tätare smet.



Servera som en julig brans.

SERIOUSLY STRONG WHITE VINTAGE CHEDDAR 35%

Förpackning: 2,5 kg
Artikel nr: 20250

Kraftfull

Seriously Strong White Vintage Cheddar är en 18 månader lagrad cheddar med en skarp, intensiv och fyllig smak och med tydliga toner av karamell. En tuffing på ostbrickan som sällskapet kring bordet kommer att prata mycket om och en seriös smaksättare i köket som tar rätterna till en ny nivå.





ALLERUM ÄRA® 28 %

Förpackning: ca 670 g

Artikel nr: 700051

Knäckig

Allerum Ära är en lagrad hårdost med kraftfull smak, viss sötma och en finstilt syra. Osten har tydliga kristaller, en len sälta och en elegant knäckighet som stannar kvar länge. En ost med stolthet, precision och smakdjup som för tankarna till riktigt fint hantverk. Ära förhöjer både ostbrickan och matlagningen.

Bjud på en svensk ostbricka – med smak av hantverk och tradition

Allerum Präst, Herrgård, Grevé, Rike och Ära – fem svenska ostar med tydlig karaktär och olika smakprofiler, alla tillverkade med stolthet i Skåne. Tillsammans bildar de en komplett ostbricka med både sälta, sötma, syra och umami. Perfekt att bjuda på när smaken ska få stå i centrum, oavsett om det är buffé, mingel eller paus med guldkant.

Tips på tillbehör till ostbrickan:

Äppelmarmelad

Blanda mjöliga äpplen med fasta äpplen och koka en marmelad tillsammans med kanelstänger och du får en smakrik marmelad med chuky-struktur.

Marinerade äpplen

Skär äpplen i tunna skivor och lägg dem i en marinad (minst 2 timmar) med vit balsamico, honung, russin, timjan och rosmarin.

Honungsrostade vindruvor

Lägg druvorna i en form. Ringla över honung, timjan och lite chiliflakes. Rosta i ugn i ca 20 minuter på 200°.

Valnötter och fikon i honung

Lägg valnötter och hakade fikon i en burk. Fyll på med honung och låt stå 2 dagar innan servering.

Björnbärsylt med fikon

Koka ihop björnbär, hackade fikon, vanilj och syltsocker till en mustig sylt.

Portvinssirap med päron

Koka ihop portvin, socker, balsamico och eventuellt lite Maizena till en tjock sirap. Skär päron i skivor och ringla sirapen över.



Allerum Rike

Allerum Präst

Honungsrostade vindruvor

Sötma med sting! Enkelt att förbereda och en perfekt följeslagare till både blåmögel och lagrade ostar.

Äppelmarmelad

En rustik marmelad med chunky konsistens och varm kryddighet.

Allerum Hergård

Allerum Grevé

Marinerade äpplen

Friska, örtiga toner med sötma och syra – ett fräscht inslag som balanserar ostbrickans fylligare smaker.

Allerum Ära

Valnötter och fikon i honung

Karamelliserad textur och fyllig smak – skapar ett lyxigt intryck med minimalt arbete.

Björnbärsylt med fikon

Mörka bärtoner och rund vanilj – en djup smakkomponent som lyfter umami-rika ostar.

Portvinssirap med päron

Mustigt, sötsyrligt och elegant – ett tillbehör som gör ostbrickan till ett riktigt blickfång.

Delikat

Galbani Mascarpone är krämig och mjuk med en lätt sötma, och är idealisk för krämiga desserter. Mascarpone är ett lite sötare alternativ till crème fraiche. Galbani Mascarpone har en hög fetthalt och kommer i en flexibel 500 g förpackning. En ost med toppbetyg för sin höga kvalitet. Och såklart älskad av italienarna.

GALBANI MASCARPONE 42%

Förpackning: 500 g
Artikel nr: 2410

Cheesecake med citron och blåbär

10 PORTIONER

Baskräm:
350 g Galbani Mascarpone
300 g Salakis yoghurt, grekisk eller turkisk
2 dl florsocker
2 msk acaciahonung
1 msk vaniljsocker

Citronkräm:
1,5 dl lemoncurd, rumstempererad och mjuk
1 msk finrivet citronskal
1 dl baskräm

Blåbärskräm:
1 dl blåbärssylt, fast och rumstempererad
0,5 dl baskräm

Savoardikex
Bär till servering
Brödform

Börja med basen, vispa mascarpone, florsocker och vaniljsocker fluffigt. Vänd försiktigt ner yoghurt och honung. Rör sedan ihop de andra två krämerna. Täck botten på en brödform med kex och ringla över de olika krämerna så det blir ett snyggt, melerat mönster. Ställ minst fyra timmar i frysen och skiva sedan upp och servera tillsammans med färska bär.

Citron-carpone

10 PORTIONER

0,75 dl färskpressad citron
0,5 dl finrivet citronzest
350 g lemoncurd
350 g Skånemejerier Crème Fraiche
450 g Galbani Mascarpone
Bär och citronmeliss till garnering
200 g rostad vit choklad

Lägg alla ingredienserna i en kittel. Låt den stå i rumstemperatur så att ingredienserna blir rumstempererade (annars blir krämen inte slät). Vispa på hög hastighet till en fluffig och jämn smet. Fördela i serveringsglas och toppa med bär, citronmeliss och rostad choklad.

Mascarpone med bär och smulor

10 PORTIONER

Kaksmulor:
150 g Skånemejerier Smör
2 msk ljus sirap
4 dl havregryn
1 tsk kanel
1 tsk kardemumma
2 dl vetemjöl
1 dl socker
1 dl farinsocker

Kräm:
250 g Galbani Mascarpone
250 g Skånemejerier Vispgrädde 40 %
0,75 dl socker
2 tsk vaniljsocker
1 kg färska bär

Blanda alla ingredienserna till smulorna och lägg ut dem på bleck med silpatmatta. Grädda 10–12 minuter på 200°. Låt svalna och smula sedan kakan. Vispa ihop alla ingredienser till krämen till den har tjocknat och är glansig, håll sedan över i spritspåse. Varva kräm, smulor och bär i serveringsglas.

Perfekt avslut!



GRÖNA IDÉER till julen

Mer inspiration hittar du i vår broschyr **Gröna idéer till julen**,
den och mycket annat matnyttigt finner du på
storhushall.skanemejerier.se