



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!

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 hjälpsam guide till bästa val.

1911 96
ALLERUM

PRÉSIDENT
Professionnel

Galbani
Professionale

En 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 sätta. 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 kokar 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 smörstekta kavrings.

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.



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 spritspåse. 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 professionella 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



Klassisk "Cheese ball"

20 PORTIONER SOM SNACKS

450 g Président Tartimalin Färskost
225 g Orkney Cheddar
2 st salladslökar, finstrimlade
1 msk finrivet citronskal
1 msk flytande honung
1 tsk finhackad vitlök
2 msk finhackad persilja
Salt, peppar, hot sauce och Worcestershiresås
Hackade nötter eller frön att rulla bollarna i
Hårt bröd och grönsaker till servering

Blanda alla ingredienser i blandare med vinge. Smaksätt med salt, peppar, hot sauce och Worcestershiresås. Kyl smeten så den blir fast och lättarbetad. Forma 20–30 bollar och rulla i hackade nötter eller frön.

*Vi säger bara:
mums!*



*Till fördrinken
eller tolvslaget.*



Krustader med tryffel och kronärtskocka

10 PORTIONER SOM SNACKS

20 st krustader
20 st friterade salviablad

Till krämen:

1,5 dl Président Tartimalin Färskost
1 dl Skånemejerier Crème Fraîche
1–2 msk persillade, torr krydda
1–2 tsk tryffelolja
5 st kronärtshjärtan i vatten

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

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 Orkney Cheddar
1 dl hackad inlagd jalapeño, avrunnen
100 g Président Tartimalin Färskost
Mjöl, ägg och ströbröd till dubbelpanering

Blanda alla ingredienser med vingen i blandaren. Forma 20 små bollar och frys 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 krans.



”Cauliflower cheese”

10 PORTIONER SOM TILLBEHÖR ELLER BUFFÉRÄTT

2 kg färska blomkålsbuketter

2 msk olivolja

100 g grovriven Seriously Strong White Vintage Cheddar

Till såsen:

75 g smör

1 dl vetemjöl

7,5 dl Skånemejerier Grädde 40 %

7,5 dl Skånemejerier Mjöl 3 %

300 g grovriven Seriously Strong White Vintage Cheddar

Muskotnöt till smaksättning

Olja in blomkålen och smaksätt med salt och peppar. Rosta i 15 minuter på 200° till den fått fin färg och är al dente. Lägg över i serveringsform. Smält smöret och rör i mjölet. Tillsätt mjölk och grädde, lite i taget, under omrörning och låt det koka sakta i 5 minuter. Ställ åt sidan och rör i osten. Smaksätt med salt, vitpeppar och muskot. Skeda såsen över blomkålen och toppa med riven ost. Gratinera på ca 220° i 5–7 minuter till den fått fin färg.

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.

GALBANI MOZZARELLA COCKTAIL

Förpackning: 1 kg

Artikel nr: 2424

Krämig

Galbanis anor går tillbaka till 1882 då familjen Galbani tillverkade sina första ostar i byn Ballabio i norra Italien. Osten har alltid varit en viktig del av det italienska köket och i centrum står mozzarellan. Galbani är kända för sin goda kvalitet och är världsledande inom just mozzarella. Överraska med Mozzarella Cocktail som med sin milda och lätt syrliga smak är lätt att bli förtjust i. Lägg i marinad så blir överraskningen ännu större! Förpackad i lag för optimal fräschhet.

Galbani Mozzarella Cocktail har en storlek motsvarande en tugga. Det gör det enkelt att planera en portion.

Rapsolja, honung, riven ingefära, apelsinzest och mald kryddnejlika

Honung, lingon, apelsinzest och stjärnanis

Citronette och granatäpple

Tips på juliga marinader till mozzarella.

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.





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