

A close-up photograph of a wedge of soft cheese, likely Camembert or Brie, with a white, crumbly rind. The cheese is cut into a triangular wedge, showing its creamy, pale yellow interior with small holes. It is surrounded by several ripe, red strawberries with green leaves. The background is slightly blurred.

Sommer
& Ost

OsteCompagniet



Sol og sommer er tiden for noe lettvint og godt! Med ost lager du sunn, fristende sommermat på en-to-tre, og du kan bruke tiden til å nyte sol og varme. Med gode øster, friske grønnsaker, frukt og bær har du middag, piknik eller lunsj med utallige variasjoner og muligheter. Brosjyren "Sommer & Ost" kan friste med spennende salater, pizza, sandwicher - og verdens beste sommeriskake. Nyt sommeren!



SANDWICH MED SELBU BLÅ, AVOKADO OG BACON per person

Ingredienser

- 2 skiver landbrød
- 1/2 avokado, skiver
- 1 ss olivenolje

1 neve frisé salat

2 skiver sprøstekt bacon
2 skiver Selbu Blå
pepper

Ha litt olivenolje på brødet. Dersom ønskelig kan brødet ristes lett i en panne. Legg på salat, avokado, bacon og Selbu Blå. Sandwichen toppes med nykvernet pepper.



Ingredienser

Like deler:
galiamelon
honningmelon
cantaloupe melon
mango
jordbær
Ridder

RIDDER SALAT

Rens og skjær all frukt og bær i biter, bland forsiktig.
Skjær ridderosten i biter. Blandosten i salaten rett før servering.
Ønsker man en dressing til kan man bruke ett beger letrømme som smakes til med litt sitron og sukker.



Ingredienser

Ostekjeks:

150 g gresskarkjerner/
solsikkefrø
100 g sesamfrø
50 g havregryn
20 g valmuefrø
100 g smør
80 g brunt sukker
3 ss honning
litt salt
1/4 ts kanel
3/4 ts cayennepepper
litt nellik
3 ss lime/sitronsaft

BRIE MED FRUKT OG KJEKS 4-6 porsjoner

Økologisk Brie Dovreost smaker aller best akkurat slik den er. Den bør ligge på kjøkkenbenken en stund før den spises. Tilosten passer det svært godt med sesongens frukt. Skjær båter av plommer, fersken, tørkede aprikoser, jordbær og annen frukt. Bland frukten med 2 ss olivenolje og 1 ss maplesirup og la det trekke en halvtime.

Deilige ostekjeks lages slik: Rist frøene i en stekepanne til de blir gylne. Hell i en bolle og tilsett smør og resten av ingrediensene. Fordel på et bakepapir i et ca. 1 cm tykt lag. Stekes i ovnen på 175°C i ca. 15 minutter. Kantene jevnes mens kjeksen er varm. Skjær i passe serveringsbiter og avkjøl. Her er det rom for improvisasjon - bruk de ingrediensene som måtte finnes i skuffer og skap.



Ingredienser

3 egg
125 g Snøfrisk naturell
2 dl sukker
3 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker eller
vaniljestang
5 kjeks, digestive eller bixit
100 g smør
2 kurver bringebær
mynteblader

ISKAKE MED SNØFRISK OG BRINGEBÆR 4 porsjoner

Legg plastfolie i bunnen og opp på sidene av en liten kakeform. Knus kjeksen og bland inn smeltet smør. Legg dette i bunnen på kakeformen. Skill eggene og pisk eggehvittene stive. Pisk kremfløten og vaniljen luftig. Pisk eggeplommer og sukker og bland i Snøfrisk naturell. Bland krem og ostemasse sammen og skjær inn eggehvittene til slutt. Hell det hele over kjeksen i kakeformen og sett den i fryseren i minst 4 timer. Serveres med friske bringebær og mynteblader.

BAKT POTET MED RØKT JARLSBERG 4 porsjoner

Ingredienser

6-8 kokte poteter
2 paprika, rød
1 ts hakket hvitløk
1 ss olivenolje

salt og pepper
timian
8 skriver røkt Jarlsberg
fenalår eller skinkeskiver

Vinanbefaling



Vin til ost er ikke så vanskelig:

Jo saltere ost, jo søtere vin.
Eksempelvis riesling til hvite
harde oster, rødvin med lite
tanniner og eik til camembert
og brie og sauternes, tokaij eller
lignende til blåmuggostene.
Men husk, det er ofte tilbehøret
som bestemmer vinen.

Kok raskt opp poteter med skall, men ikke for lenge da potetene skal være litt harde. Avkjøl og del potetene i to. Hakk paprika fint, bland med olje, hvitløk, timian, salt og pepper. Legg paprikablandingen over snittflaten på potetene og legg en tykk skive røkt Jarlsberg på toppen. Fenalår eller skinke kan også benyttes underosten. Potetene grilles i ovnen til ostens har smeltet.





Ingredienser

Pizzabunn:

- 25 g gjær
- 2 dl lunkent vann
- 2 ss olivenolje
- 1 ts salt
- 6-7 dl hvetemel

Topping:

- 300 g Økologisk Brie Dovreost
- 1 pk cherrytomater
- flaksalt og pepper
- 1 pk rucolla
- 3 ss olivenolje
- 1 ss balsamicoeddik

PIZZA MED BRIE 4 porsjoner

Smuldre gjæren i en bolle og rør den ut i vannet. Bland i olje, salt og mesteparten av melet. Arbeid deigen smidig og glatt. Dekk bollen med plast og la deigen heve i 45 minutter. Legg deigen på et melet bakebord og del den i fire like emner som kjevles ut til fire små pizzabunner.

Pizzaene legges på bakeplater dekket med bakepapir. Fordel Økologisk Brie Dovreost i skiver, cherrytomater delt i to, salt og pepper på bunnene. Stek i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter til pizzaen er gyllenbrun. Ha rucolla i en bolle. Hell over olje og balsamicoeddik og bland godt. Serveres med rucolla-blandingaen på toppen. Strø litt flaksalt på helt til slutt.

GRESK SALAT MED KYBOS OG MARINERT KYLLING 4 porsjoner

Ingredienser

300 g KYBOS m/hvitlök-chili eller soltørket tomat
4 kyllingfileter

Gresk salat

4 tomater eller 1 pk cherrytomater
1 rødløk
oliven
1 agurk

Ristet brød til ost.



Ost har sin egen aroma og spesielle karakter. Ristet brød, eventuelt med god olivenolje, er et godt tilbehør. Bruk det brødet du måtte ha og rist det lett - tilbehør som yterosten rettferdighet.

Hell oljen fra glasset med KYBOS over i en plastpose sammen med rensede kyllingfileter. La kjøttet ligge noen timer i oljen i kjøleskapet. Stek kyllingen i 4 minutter på hver side. Skjær tomater og rødløk i skiver og bland inn oliven og en agurk i biter. Dette blandes med KYBOS fetaoost og den stekte kyllingen.





Ingredienser

300 g Mozzarellakuler
fra Castelli m/urter
eller oliven
1 pk cherrytomater eller
4 tomater
1 rødløk
basilikumblader

KLASSISK TOMATSALAT MED MOZZARELLA 4 porsjoner

Hell ut oljen fra beholderen med mozzarellakuler fra Castelli.

Skjær tomater og løk i skiver og bland lett inn i mozzarellaen.

Dryss over frisk basilikum og server.

SELBU BLÅ KREM TIL SELLERI ELLER ENDIVERBLADER

Ingredienser

150 g Selbu Blå
2 dl crème fraîche
1 hvitløksbåt
1 ss olivenolje

pepper
oregano
8 reddik
stangselleri eller
endiverblader

Nøtter & Honning



En blanding av usaltede nøtter og flytende honning passer til de fleste øster. Bytt ut ditt vanlige tilbehør og få en ny osteopplevelse.

Den tradisjonelle oppskriften på en blåmuggdip har ofte majones i seg, men crème fraîche gir Selbu Blå den syre og smak som trengs og fungerer like bra som majones. Liker man litt sterkere smak kan man blande inn 1 ts fint hakket grønn chili.

Hakk hvitløken fint og bland med Selbu Blå, crème fraîche, olje og pepper til en kremet konsistens. Bruk en ostehøvel eller potetskreller og lag løvtynne skiver av reddikene. Legg kremen i sellerien eller endiverbladene. Pepper, oregano og reddikskiver strøs over.





Ingredienser

300 g asparges
1 ss olje
10 valnøttkjerner
2 ss pistasjnøtter
3 dl Parmigiano Reggiano fra Castelli
salt og pepper

ASPARGES MED PARMESAN 2 portioner

Skjær aspargesen i biter og rist dem lett i en varm panne. Ha i grovhakkede nøtter det siste minuttet. Dryss over flak av Parmigiano Reggiano fra Castelli før servering.



OsteCompagniet

www.ostecompagniet.no
Postboks 6678 Etterstad, 0609 Oslo