Mellom bakkar og berg...

... fant vi mange gode osteeventyr

NORSKE OSTESPESIALITETER

NORSKE OSTESPESIALITETER

UNIK SMAK OG STOLT HÅNDVERK
LOKAL OST MED HISTORIE OG SJEL

Vi har reist rundt i Norge på jakt etter unike oster med gode smaker og stolte håndverkstradisjoner. I serien Norske Ostespesialiteter har vi samlet eventyrlige oster som du bare må smake på.

NORSKE OSTESPESIALITETER

DOVRETINDE
Tradisjonell hvitmuggost fra Dovre i Gudbrandsdalen

Dette er en tradisjonell norsk brie produsert av lokal kumelk. Den er ustabilisert som betyr at den modnes fra ytterkant inn til kjernen. I modnet tilstand får den en fløyelsmyk konsistens, særegen og litt syrlig smak. Perfekt på ostefatet og i varme retter.

SNØHETTA
Hvitmuggost fra Dovre

Ostemakerne yster denne spesialiteten med like deler geitemelk og kumelk. Den har en pikant smak, med en mild og rund avslutning. Snøhetta er nydelig på ostefatet og som varm dessert.

KVITLIN
Kvit geitost frå Ørsta på Sunnmøre

Denne unike hvitosten er utviklet av erfarne ystere, og laget på den beste melken fra lokale geiter. Det er en lagret ost med fyldig og svakt syrlig smak. Kvitlin passer perfekt som tapas og til spekemat.

CHEVRE ORIGINAL
Chevre med kvitmugg frå Haukeli i Telemark

En smaksrik og fyldig hvitmuggost laget av den beste geitemelken. Server den i en salat eller i en varm rett, gjerne med honning og nøtter. Chevre Original er en liten detalj som gjør mye.

CHEVRE NATURELL
Fersk chevre frå Haukeli i Telemark

Et tradisjonsrikt håndverk og en førsteklasses geitemelk har gitt en enestående chevre med syrlig og mild smak. Nytes som den er eller for å sette en ekstra spiss på sauser og supper.

CHEVRE RAMSLØK
Fersk chevre med ramsløk frå Haukeli i Telemark

En frisk og aromatisk fersk chevre med nydelig myk og kremet konsistens - smaksatt med ramsløk. Førsteklasses håndverk fra Haukeli. Chevre Ramsløk er god alene og setter smak på paien, kjøttet eller fisken.

BALSFJORD
Hvit geitost fra Lyngsalpene i Troms

En mild og myk lagret hvitost. Oppskriften er foredlet over tid, noe som har gitt osten en unik smak av nordnorsk natur. Balsfjord gjør brødskiven litt mer eksotisk og egner seg godt til gratinering.

BLÅGUT
Karakteristisk blåmuggost fra Trøndelag

En blåmuggost utviklet på Selbu og ystet av kumelk. Den er aromatisk, med karakteristisk, fyldig smak og fast konsistens. Den smaker nydelig sammen med friske søte frukter, på brødskiven, ternet i salat og i varme paier.

Foto: TINE Mediebank

LAGET AV DEN BESTE LOKALE MELKEN

Norske Ostespesialiteter er en serie med oster ystet med lokal melk.
Det er små osteeventyr fra hele landet med høyt fokus på kvalitet og håndverk.

GOD MELK GIR GOD OST

Det finnes ingen snarveier. Et grundig arbeid på gården med dyrenes kosthold, kombinert med stort fokus på helse og genetikk, er grunnleggende for smaken til ostene i serien Norske Ostespesialiteter.
Norsk melk er i verdenstoppen og friske og sunne dyr som trives produserer god melkeråvare til våre høykvalitetsoster.

FORNØYDE GEITER

Geiter liker variasjon i kosten, og trives ute i beitesesongen der de har tilgang på et stort variert utvalg planter og vekster. De er selektive beitere som kjenner forskjell på bitter, søtt, salt og surt. I motsetning til andre drøvtyggere, liker geita bittert og beiter derfor på et større utvalg planter enn både sau og storfe. I beiteperioden kan de gå lange strekninger og spise store mengder på kort tid. De er imidlertid både "værsyke" og mørkeredde, og vil hjem til fjøset når det blir mørkt og dårlig vær.

STOLT HÅNDVERK

Ostene i Norske Ostespesialteter er av høy kvalitet og et direkte resultat av godt håndverk.

ET EVENTYR FRA HAUKELI

Chevre fra Haukeli er norsk håndverk ystet til en smak som kjøkkensjefer og matentusiaster lovpriser. TINE Meieriet Haukeli ble stiftet allerede i 1938, men det var først i 2002 at man kunne smake deres første chevre.

Foto: Osteriet

MANUELL PROSESS KREVER TID OG KJÆRLIGHET

For å kunne lage chevre brukes det en helt spesiell metode for produksjon. Produksjonen er svært manuell og det trengs både kunnskap og teft for å få det ønskede resultatet.

Høykvalitets geitemelk blir levert til det lille meieriet tre ganger i uken fra lokale gårder. Melken blir deretter pasteurisert, tilsatt syrekultur og satt til syrning. Deretter overføres den syrnete ystemelken til 60 lerrettssekker som henges opp på metallstenger. Sekkene presses så sammen for å få ut veske/myse. Når ostemassen er slik den skal være, vrenges sekkene og ostemassen tas over i kar for deretter å kjøles og bli formet.

Ferskosten Chevre Naturell utvikler seg ikke videre fra dette stadiet, mens Chevre Original påføres hvitmugg og modnes i ytterligere 10 dager i høy fuktighet og lav temperatur.

Unik kompetanse og håndverk sammen med tid og kjærlighet blir det god ost av!

Balsfjord

Balsfjord er en mild og myk hvitost laget av geitemelk. Oppskriften er utviklet og raffinert over tid, noe som har gitt osten en unik smak av nordnorsk natur og kultur.

Balsfjord og multer er en smakfull kombinasjon.

Balsfjord gjør brødskiven litt mer eksotisk. Men egner også til godt til pizza og gratinering.

GROVBRØD

Til et brød

9,5 DL SAMMALT HVETE
1,5 DL HELE HVETEKORN
1,5 DL LINFRØ
1, 5 DL SOLSIKKEFRØ
1, 5 DL HAKKEDE VALNØTTER
3 TS NATRON
1 L KEFIR
4 SS MØRK SIRUP
3 TS SALT

Bland alle ingrediensene i en bolle. Smør og strø formen (1,5 l) med sammalt hvete før du legger deigen i. Stekes ca 1 time på 170°C.

Kvitlin

Denne unike hvitosten fra Sunnmøre er utviklet av erfarne ystere og laget på melk fra lokale geiter. Osten er lagret for å få en fyldig og svakt syrlig smak. Kvitlin vant bronsjemedalje i verdens mesterskap i ost 2017.

2017-18 WORLD CHEESE AWARDS BRONZE

Kvitlin passer perfekt til tapas og til spekemat.

CHUTNEY

SOLBÆRCHUTNEY

300 G SOLBÆR
1/2 FINHAKKET RØDLØK
2 SS VANN
1 TS HVITVINSEDDIK
2 TS SUKKER

Bland sammen alle ingrediensene i en kasserolle. Kok i ca 10-15 min, til vannet forsvinner. Smak evt. til med litt salt og sitron.

EPLECHUTNEY

2 EPLER
1 VANILJESTANG
3 SS VANN
1 SS HONNING
1 TS KANEL

Del eplene i små biter med skallet på. Skjær vaniljestangen på langs og ta ut frøene. Kok opp eplebiter, vann, vaniljefrøene og honning i ca 15-20 min. Smak til med kanel på slutten.

Chevre Naturell

Fersk geitost utviklet lokalt på Haukeli – kremost med syrlig og mild smak. Nytes alene eller brukes til å sette en ekstra spiss på maten.

Chevre Naturell er perfekt i dipper, sauser og supper.

PEPPERROT-KREM

4 porsjoner

1 SS FINREVET FERSK PEPPERROT
1 PK CHEVRE NATURELL
FLAKSALT OG NYKVERNET SORT PEPPER

Bland sammen alle ingredi-ensene til pepperrotkremen. Smak til med salt og pepper.

PANNESTEKT LAKS

600 G SALMALAKS
1 NEVE STIKKELSBÆR ELLER DRUER (ETTER SESONG)
KLØVER ELLER SALAT

Stek laksen i varm panne ca 2 min på hver side. Server fisken på en seng av kløver, og topp det hele med pepperrotkrem.

Chevre Ramsløk

En frisk og aromatisk fersk geitost med nydelig myk og kremet konsistens. Laget av Chevre Naturell – smaksatt med ramsløk.

Nyt Chevre Ramsløk som den er eller...

...sett ekstra spiss på paien, kjøttet eller fisken.

LØKPAI

1 pai

PAIBUNN

3 DL HVETEMEL
125 G TINE EKTE SMØR
3 SS VANN

Bruk en paiform på ca 26 cm i diameter. Bland sammen mel og romtemperert smør til en smuldrete deig. Tilsett vann. Kjevle ut paideigen til en sirkel som dekker formen og legg den i. Trykk godt opp på kanten. Prikk bunnen med en gaffel. Sett formen kjølig minst 30 minutter. Forstek paibunnen midt i ovnen i ca 10-15 minutter på 225 °C.

FYLL

6 EGG
6 SS TINE MATFLØTE
2 SS TINE EKTE SMØR
1/4 PURRE I SKIVER
5 VÅRLØK
10 SMÅ EDELLØK *ELLER* 2 RØDLØK DELT OPP
2 PK CHEVRE RAMSLØK
1 SS PESTO (KAN SLØYFES)
RAMSLØKSBLADER TIL PYNT (KAN SLØYFES)
¼ TS SALT
¼ TS PEPPER

Visp sammen egg og matfløte. Hell i formen på den forstekte paibunnen. Ha i ringer av purre og fordel mindre biter av én Chevre Ramsløk i paien. Stek vårløk og edelløk i smør til den blir litt myk. Tilsett løken og stek paien i ovnen på 225 °C i 15-20 min. Dette variere fra ovn til ovn, men paien skal sette seg. Ta den ut og fordel den andre pakken av Chevre Ramsløk opp på paien sammen med pesto og ramsløksblader.

Chevre Original

En smaksrik og fyldig hvitmuggost,
laget av den beste geitemelken.
Server i en salat eller i en varm rett.

Chevre Original er
en liten detalj som
gjør mye

LAMMEKOTELETTER

MED SMELTET CHEVRE ORIGINAL OG OVNSBAKTE ROTFRUKTER

4 porsjoner

4 LAMMEKOTELETTER
1 RØDLØK I BÅTER
1 PASTINAKK I SKIVER
1 FENNIKEL DELT I TO
2 POTETER DELT I TO
4 HVITLØKSFEDD

1 AUBERGINE I SKIVER
2 RØDBETER I SKIVER
2 SPISESKJEER NØYTRAL OLJE

4-8 SKIVER CHEVRE ORIGINAL, CA 1 CM TYKK

Kutt rotfruktene og bak dem myke i ildfast form, sammen med olje og hvitløk. Stek lammekotelettene ca 3 min på hver side. Etterstek i ovnen med osten på toppen, ca 2-3 min på 180°C.

Snøhetta

En hvitmuggost i særklasse! Dedikerte ostemakere på Dovre har ystet denne spesialiteten av geitemelk og kumelk.

Snøhetta er nydelig på ostefatet...

....og som dessert

HVITMUGGKAKE

Ta osten frem minst 2 timer før servering. Pynt med bær, nøtter og honning. F.eks bringebær, blåbær, solbær, hasselnøtter og valnøtter.

Dovretinde

Meieriet på Dovre har ystet en norsk brie på tradisjonell vis av kumelk. I godt modnet tilstand får den en fløyelsmyk konsistens, særegen pikant og litt syrlig smak.

Dovretinde passer perfekt i bakverk.....

BUTTERDEIGKRANS MED DOVRETINDE

4 porsjoner

150 G DOVRETINDE
1 PAKKE BUTTERDEIG PLATER
FLYTENDE HONNING
3 EINEBÆR
TIMIAN
1 EGG
FLAKSALT
OLIVENOLJE

Forvarm ovnen til 200 °C. Kjevle ut hver butterdeigsplate på et bakepapir og skjær i 2 cm brede strimler. Vri strimlene. Fjern emballasjen på osten og plasser den på midten av et bakepapir på stekebrettet. Legg de vridde butterdeig strimlene rundt osten, med litt avstand fordi butterdeigen hever seg under steking.

Pensle med egg og strø over litt klippet timian, og salt. Lag små snitt toppen av osten og ha over litt honning og noen dråper oliven olje. Stek først i ca 10 min, og senk temperaturen til 180 °C og stek i ca 15 min eller til butterdeigen er gyllen. Ta ut av ovnen. Spis ved å rive biter av butterdeigkransen og dypp i osten.

Blågut

En unik blåmuggost ystet av kumelk fra Selbu i Trøndelag. Den er aromatisk, med karakteristisk og fyldig smak og fast konsistens. Blågut smaker nydelig sammen med friske søte frukter, på brødskiven og ternet i salat.

.....lun dessert eller bare til kos....

STEKTE EPLER MED BLÅGUT

Enkel kombinasjon av salt og søtt gjør denne retten til en favoritt.

4 porsjoner

100 G BLÅGUT
1 DL RISTEDE OG GROVHAKKEDE HASSELNØTTER
2 MEDIUM STORE FASTE EPLER
1 SS MEIERISMØR
3 SS FLYTENDE HONNING
3 STILKER ROSMARIN

Vask eplene og skjær i båter – fjern kjernen. Rist hasselnøttene lett i en tørr panne og sett til siden. Stek eplebåtene i smør til de er litt møre. Fordel eplebåtene og Blågut smuldret i biter på et fat med en seng av rosmarinkvister, dette setter litt ekstra aroma på retten. Strø over nøtter og ringle honning over ved servering.
Nydelig som lun dessert eller bare til kos.

PRODUKTER MED UNIK SMAK

Flere av ostene i Norske Ostespesialiteter er hedret med Spesialitet-merket, som tildeles utvalgte matprodukter basert på de beste lokale råvarene og laget av stolte fagfolk. Produktene er vurdert og godkjent av et uavhengig fagjury i regi av Matmerk. Les mer på **matmerk.no**

SPESIALITET UNIK SMAK

HEDERSMERKET GARANTERER UNIK SMAK

Tildelt av Stiftelsen Matmerk

NORSKE OSTESPESIALITETER

Vi har reist rundt i Norge på jakt etter unike oster med gode smaker og stolte håndverkstradisjoner. I serien Norske Ostespesialiteter har vi samlet eventyrlige oster som du bare må smake på.

OsteCompagniet

Et selskap i TINE gruppa

TINE®

Art: M81210 / 9000 /2019/www.ostecompagniet.no