

Ostens Dag, 24. oktober, med ost på menyen

Ost som mat og krydder

Ost er en allsidig matvare. Med alle ulike varianter som finnes i butikken kan de fleste få dekket sitt behov. Den milde snille, den myke smørevillige, den blå skarpe, den friske syrlige, den fyldige og aromatisk, den ekstra fyldige og den lett søtlige. Osten setter sitt særpreg på retten du lager, uansett ostetype. De vellagrede variantene blir en smakshever og virker som krydder når du bruker dem i maten. Ellers er det spennende å servere smaks kraftige oster som uvasket Ridder, Norzola eller Royal Blue, Ekstra Vellagret Norvegia eller andre vellagrede oster som de er. Server gjerne med noe tørket frukt og nøtter, brød eller kjeks uten for mye smak. Inviter venner til hyggelig ostekveld 24.oktober, enten med varme osteretter på menyen eller rundt noen smaks kraftige oster. Håper du får en fin osteopplevelse.

Ostesufflé

Høy suffléform med rett kant er nødvendig for et vellykket resultat. Hvis du vil servere en høy sufflé bør den serveres med en gang den kommer ut av ovnen. Smaken er god selv om den har falt sammen.

3 – 4 porsj.

3 ss smør

4 ss hvetemel

3 dl melk

4 egg

salt

pepper

300 g Revet Jarlsberg, Revet Vellagret Cheddar eller annen revet ost med sterk smak

Suffléform, 1 ½ liter

I stekeovnen: 200 °C, ca. 35 minutter

Smelt smøret i en kjele og rør inn melet. Spe med melken, litt etter litt, slik at det blir en glatt tykk saus. La den koke et par minutter. Avkjøl. Rør i eggeplommene, en av gangen. Ha i salt og pepper. Rør inn osten. Visp eggehviten stive og vend dem forsiktig i blandingen. Hell alt i en godt smurt suffléform, den bør ikke være mer enn 2/3 full. Sett den midt i varm ovn og stek den. Stekes uten at døren åpnes og serveres straks den er ferdig.

En grønn salat smaker godt til, også sylteløk og syltede småagurker.

Små røsti av søtpoteter

En herlig smårett eller forrett.

10 – 12 stk.

2 middels store søtpoteter

4 – 5 poteter, middels store

2 ts maisenna

125 g (1 beger) kremost med krydder

½ ts salt

1 dl lagret eller vellagret ost, gjerne Cheddar, Jarlsberg eller Norvegia

1 – 3 ss smør

Tilbehør:

½ dl crème fraîche
60 g (ca. ½ beger) kremost naturell
60 g rød rognkjeksrogn
2 ss finhakket eple
2 ss finhakket rødløk
salatblad
dill

Skrell og riv søtpoteter og poteter grovt. Bland sammen poteter, maisenna, kryddrost, salt og revet ost. Stek små, runde potetkaker på svak varme gylne i smøret. Bland sammen crème fraîche og kremost naturell. Fordel fyllet på røstien med et par teskjeer. Legg på rognkjeksrogn, eple og rødløk. Pynt med litt salat og dill.

Det smakskraftige ostefatet

Passer når du ønsker en pikant sammensetning av pikante smaker. Velg gjerne tilbehør som ikke stjeler smak fra den krydrete osten, for eksempel hvitt brød eller usaltet kjeks.

Ridder, gjerne uvasket
Vellagret Sveitser eller Vellagret Edamer eller Jarlsberg
Blåmuggost som Norzola, Normanna eller Royal Blue
Kremost med pepper
Camembert eller Brie, godt modnet
Tilbehør:
Valnøtter, jordbær, sharonfrukt eller kiwi

Til fyldige oster passer ofte tyngre viner, rød eller hvit, øl eller druejuice. Beregn 200 g ost per person når ost er hovedmenyen. Husk at ost serveres temperert, den bør ha vært minst 1 time ved romtemperatur før servering.

Vannbakkels med ost

Vannbakkels kan fylles med så mangt, her har vi ost i deigen før den stekes og ost som fyll. Smaker godt som en liten smårett.

6 porsjoner

Vannbakkels:
1 dl vann
50 g smør
5 ss hvetemel
2 sammenvispede egg
150 g blåmuggost, Royal Blue eller Norzola

I stekeovnen: 200 °C ca. 25 minutter

500 g frisk frukt som jordbær, melon, plommer eller pærer

Kok opp vann og smør i en kjele. Ha i alt melet på en gang og rør deigen godt sammen til det slipper gryten. Avkjøl. Rør i de sammenvispede eggene, litt etter litt, deigen skal ikke bli for tynn, men kunne formes til topper. Hakk halvparten av blåmuggosten grovt og vend den inn i deigen. Bruk to skjeer og sett 12 topper på en plate med bakepapir. Stek vannbakkelsen midt i ovnen til de har hevet seg og er gylne. Ikke åpne døren de første 20 minuttene, da kan vannbakkelsen falle lett sammen. Avkjøles på rist. Skjær resten av blåmuggosten i tynne skiver og legg dem i de delte vannbakkelsene. Anrett vannbakkelsen på porsjonsskåler sammen med frukt.

Ostepai

Pai er enkel og grei mat å servere. Lag den nesten ferdig i god tid før gjestene kommer og vent med steking til rett før.

4 - 6 porsjoner

Bunn:

150 g smør

200 g hvetemel

2 ss vann

Fyll:

150 g bacon

150 g sjampinjong

1 - 3 ss gressløk

4 egg

2 ½ dl melk

200 g revet Jarlsberg, revet vellagret Sveitser eller annen revet ost

½ ts pepper

Paiform: 24 cm i diameter

I stekeovnen: 200 °C, 15 minutter (forstek av skallet)

175 °C, 35 minutter (med fyll)

Smuldre smør og mel. Rør inn vannet og lag en jevn deig. Eller bland alt i food processor og la maskinen gå til alt er bladet. Samle deigen på bakebordet og legg den kjølig ca. 30 minutter. Trykk deigen ut i paiform og prikk med gaffel. Stek bunnen. Sprøstek baconet og del det i biter. Fres soppen i baconfett. Visp sammen egg og ha i melk, revet ost og pepper. Hell blandingen i formen og fordel sopp, gressløk og bacon over. Stek paien og server den varm.

Variasjoner til fyll:

*Bytt ut bacon med 200 g laksefilet, fersk eller røkt

*Bytt ut bacon med 200 g reker og 2 ss hakket dill i stedet for gressløk

*Skjær 3 - 4 stk. løk i skiver og fres den lett. Brukes i stedet for kjøtt/sjømat og andre grønnsaker

*Bruk 200 g hermetisk sjampinjong og 1 squash i stedet for andre grønnsaker eller kjøtt/sjømat

Ostefondy

Kosemat i høstmørket. Bland gjerne ulike oster.

4 porsjoner

1 fedd hvitløk (kan sløyfes)

4 dl tørr hvitvin

600 g Vellagret Norvegia, Revet Jarlsberg, Sveitser eller annen revet ost, gjerne i blanding med revet vellagret Cheddar

1 ss maisenna

3 ss tørr sherry (kan sløyfes)

pepper eller muskat, nymalt

daggammel loff/brød

Bruk tykkbunnet gryte. Gni den inn med hvitløk. Varm vinene nesten til kokepunktet. Bland revet ost og maisenna og rør det inn i den varme vinen i små porsjoner. Rør godt. Tilsett eventuelt sherry. Et godt spritbluss er viktig for å holde ostemassen varm. Hver gjest får gaffel og loff/brødtærninger og dypper så selv i den lekke, duftende gryten.

Tips:

Biter av kokt eller stekt kjøtt, rensede reker og biter av grønnsaker smaker også godt dypet i ostefondy.

Hvis fondyen skiller seg kan mer maisenna røres ut ilitt vin og brukes som jevning.
Tørr hvitvin eller te er godt drikke til.

Osteform med skinke og grønnsaker

En enkel, men smakfull rett som kan lages raskt hvis du finner på å invitere noen uten for mye forberedelser.

4 porsjoner

300 g brokkoli eller andre grønnsaker

2 dl kokt skinke

1/2 rød paprika

3 vårløk eller

1/2 purre

2 dl matfløte

(salt og pepper)

150 g Vellagret Norvegia, revet, eller annen revet vellagret ost

I stekeovnen: 225 ° C, ca. 20 minutter

Kok brokkolien i lettsaltet vann ca. 5 minutter.

Ha den kokte, avrente brokkolien i ildfast form, dryss på terninger av skinke og biter av paprika og vårløk. Dryss på litt salt og pepper. Hell matfløten over grønnsakene og skinken og dryss på osten. Settes i ovnen til alt er gjennomvarmt og osten er smeltet. Brød med godt smør smaker bra til.

**Kontaktperson: **

Mette Sundsbø, tlf. 22 93 89 51, E-mail: mette.sundsbo@tine.no
eller

TINE Kjøkken, tlf. 22 93 88 00, Faks: 800 35 990

Ønsker du flere oppskrifter kan du kontakte TINE Kjøkken via E-mail og bestille
brosjyrer: tfs@tine.no, eller TINE Forbrukersenter tlf.: 800 35 999

Pressemeldingen og bilde finnes på <http://www.newsonline>

likeledes på <http://www.mat.no> - et felles nettsted for
Opplysningskontorene i landbruket.

Trykk på "Presse" og bruk følgende passord:

Brukernavn: ascii

Passord: tiff

TINE Kjøkken

TINE BA

Besøksadresse: Breigt. 10, 0133 Oslo

Tlf. 22 93 88 00