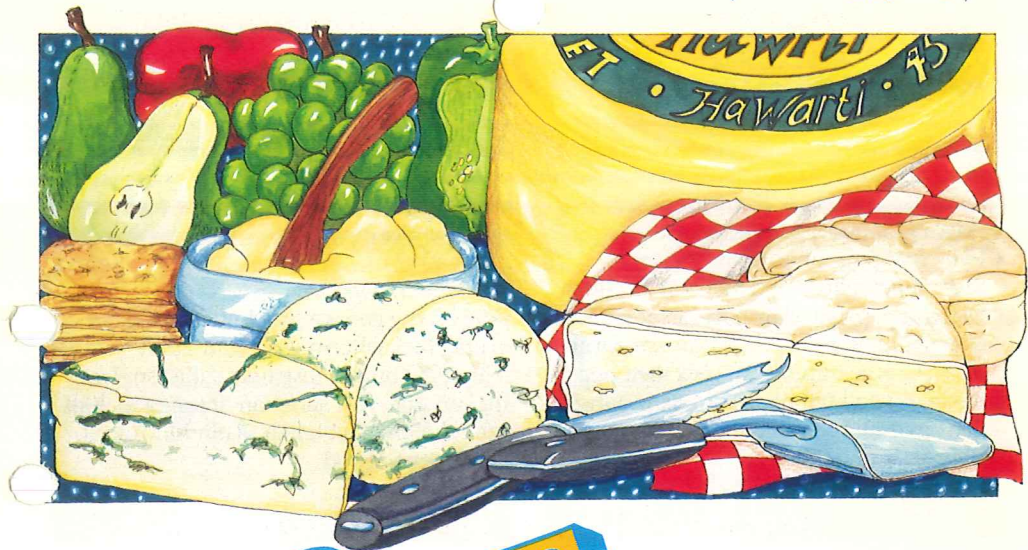


feb-mars - 87



OST PÅ MÅNGA SÄTT

En bit god ost är alltid en bra avslutning på en måltid. Osötade kex, någon krasig grönsak, t ex paprika, rädisor eller blekselleri, och frukt som päron och druvor är gott till.

Väljer man att göra en ostbricka passar det bra med en lagrad hårdost, t ex Havarti, och en eller ett par sorters mjukost, t ex Lantbrie, Grädd-Danablu, Blå Castello eller Creme Superb. En välfylld ostbricka kan vara en hel måltid, supé t ex.

Här ger vi några tips på hur man kan använda ostarna på annat sätt.

OSTPLOCK

- Kuber av Grädd-Danablu med en druva eller päronbit fäst med tandpetare.
- Kuber av Havarti med rädisa eller oliv på tandpetare.
- Bred ett ganska tjockt lager Blå Castello på mjukt tunnbröd. Rulla ihop, skär i skivor och fäst med tandpetare.
- Fyll champinjohattar med Creme Superb-ost, gärna den med valnötssmak.
- Ostfylld paprika: skär bort fästet på röd eller grön paprika och ta bort kärnorna. Mosa Creme Superb-ost (t ex med pepparsmak) och fyll paprikan. Skär paprikan i ganska tunna skivor och servera på smörgåskex.

DIPSÅS

Mosa ca 50 g Grädd-Danablu. Blanda osten med 1 dl gräddfil. Gott att "dippa" i såsen är t ex bitar av paprika, gurka, päron, äpple, blekselleri, rädisor, salta kex.

I STÄLLET FÖR AROMSMÖR

Lägg en skiva eller bit Grädd-Danablu, Blå Castello eller Creme Superb på stekta eller grillade biffar, fläskkotletter, lammkotletter eller kasslerskivor. Creme Superb-ostarna passar också fint i bakade potatisar.

EFTERRÄTTSSALLAD MED OST OCH FRUKT

4 portioner
150–200 g Lantbrie
2 mogna päron
ca 100 g druvor
några valnötter

Skär ost och päron i bitar. Dela och kärna ur druvorna. Varva ost, päron och druvor i portionsglas eller på assietter. Garnera med valnötter.

DANSK OSTSALLAD

4 portioner
ca 200 g Havarti
2–3 stälkar blekselleri
2 äpplen

½ isbergssallad

Dressing:

1 msk vinäger

2 msk olja

lite salt och peppar

Skär osten i ganska små kuber. Skölj och strimla bleksellerin. Kärna ur äpplena och skär dem i bitar. Finstrimla salladen. Lägg allt i en skål. Rör samman dressingen, håll den i skålen och blanda så allt blir fuktat. Servera med bröd.

OSTSÅS MED PARIKA

2 portioner
1 grön paprika
½ msk margarin
1 msk vetemjöl
1 dl mjölk

1 förpackning (80 g) Creme Superb (t ex löksmak)

1 kryddmått salt

Kärna ur och skär paprikan i små tärningar. Fräs dem mjuka i margarin i en kastrull. Rör ut mjölet med mjölken och blanda med paprikan. Koka några min. Rör ner osten och låt den smälta. Smaka av med salt. Servera såsen till spagheti eller ris, till korv, skinka eller som fyllning i omelett.

