



12 OPSKRIFTER MED SØHØJLAND


Them
andelsmejeri siden 1888



Grønne asparges med SØHØJLAND KRYSTAL, brunet timiansmør og spinat

4 personer

(Forret/tilbehør)

10 g frisk timian

60 g smør

400 g grønne asparges

100 g spinat

100 g Søjhøjland Krystal ost

Salt - flager eller groft kokkesalt

Sort peber - frisk fra kværn

1. Pluk og hak timian fint.
2. Kom smørret i en lille gryde og kog det op.
Når smørret begynder at brune, tilsættes timianen
- pas på, det ikke koger over. Kog det videre, indtil skummet forsvinder.
3. Knæk aspargesenes bund af og skyl dem godt.
Vask spinaten.
4. Kog aspargesene i 3 minutter i kogende vand. Dyp spinaten i det kogende vand og tag den op, sammen med aspargesene.
Kom det i en sigte
5. Anret asparges og spinat, på en tallerken eller fad. Hæld den varme timiansmør over, krydr med salt og peber, og drys med rigeligt revet Søjhøjland Krystal ost.

Tip:

- Retten kan bruges som forret, serveret med groft brød, som tilbehør til fisk, kylling eller gris, eller som vegetarret med bagte portobello svampe.



SØHØJLAND





SØHØJLAND PALE ALE

pizza med porrer og rosmarin

4 personer

(Snack/forret/hovedret)

1 portion pizzadej
150 g Søhøjland Pale Ale ost
2 dl creme fraiche 18%
400 g små porrer
6 stængler rosmarin
2 spsk. olivenolie
Salt
Sort peber
50 g hasselnødder

1. Pres pizzadejen ud, på et stykke bagepapir med olivenolie, til en aflang form.
2. Riv osten på den grove side af rivejernet, bland halvdelen med creme fraiche, smag til med salt og peber, og smør ud på pizzadejen.
3. Rens porrerne grundigt, skær dem i halve på langs, og fordel dem på pizzadejen.
4. Hak rosmarinen groft, og drys det hen over porrerne.
5. Dryp olivenolie henover, og fordel resten af osten over retten. Krydr godt med salt og peber.
6. Bag pizzaerne i en forvarmet ovn, ved 225 grader (varmluft), ca. 15-20 minutter, indtil de er gyldne og sprøde.
7. Rist og hak hasselnødderne.
8. Anret pizzaen på et skærebræt, og drys hasselnødderne over pizzaen.

Tip:

- Kan også laves med butterdej, eller som lynpizza på tortillabrød, (her skal dog bruges forårsløg, i stedet for porrer).



SØHØJLAND





Hjertesalat med SØHØJLAND SOLBÆR ostechips, æbler og persille

4 personer

(Forret/tilbehør)

4 hele hjertesalat

2 æbler

50 g blåbær

15 g bredbladet persille

60 g saltede eller røgede mandler

1-2 dl sennepsdressing

Ostechips

Ostechips:

50 g Them Solbær ost

Sennepsdressing:

1 spsk. Dijon sennep

2 spsk. grov Dijon sennep

1 spsk. flydende honning

3 dl olivenolie

Salt

Sort peber

1. Rens og vask hjertesalaten. Dryp den godt af for vand i en sigte, og skær den efterfølgende i halve på langs.
2. Skær æblerne i små tern ca. 0,5 x 0,5 cm, og halver blåbærrene.
3. Pluk persillen i blade og hak mandlerne groft.
4. Læg salaten på et fad, eller på tallerkener, og anret med dressing, æbler, blåbær, persille, hakkede mandler og ostechips.

Ostechips:

1. Beklæd en bageplade med bagepapir.
2. Riv osten fint på et rivejern, over bagepapiret.
3. Bag i forvarmet ovn på 200-225 grader (varmluft), indtil gylden.
4. Tages ud, køles ned, og brækkes derefter i flager, (opbevares tørt i plastikbøtte med låg).

Sennepsdressing:

1. Rør de 2 slags sennep sammen med honning.
2. Pisk olivenolien i, lidt ad gangen - vand kan tilføjes, til ønsket konsistens.
3. Smag til med salt og peber.

Tip:

- Retten er superfin til grillet kød og fisk.



SØHØJLAND





Rodfrugtgratin bagt med havregryn, SØHØJLAND KRÆMET, bacon, creme fraiche og urter

4 personer

(Tilbehør/hovedret)

1 kg blandede rodfrugter:

- 400 g bagekartofler
- 200 g gulerod
- 200 g persillerod
- 200 g pastinak
- 2 fed hvidløg
- 5 g frisk timian
- 2 spsk. olivenolie
- 2 æg
- 200 ml creme fraiche 18%
- 200 g Søhøjland Kræmet ost
- 200 g bacon, gerne tørsaltet
- 150 g grovvalsedede havregryn
- Salt
- Sort peber

1. Vask og skræl rodfrugterne, riv dem groft på et rivejern, og kom dem i en stor skål.
2. Riv hvidløget fint, hak timian fint og bland det godt sammen med rodfrugter, olivenolie, æg, creme fraiche, samt salt og peber.
3. Riv osten groft, skær bacon i mindre stykker, og bland det sammen med rodfrugter og havregryn.
4. Kom rodfrugtblandingen i et stort ildfast fad eller gryde, og drys med lidt ekstra revet ost og havregryn.
5. Bag tildækket med sølvpapir, i 1 time i en forvarmet ovn på 200 grader (varmluft), tag sølvpapiret af og bag videre i ca. 15 minutter, indtil retten er gyldne og sprød.
6. Server rodfrugtgratinen med fx salat og dressing efter eget valg.

Tip:

- Gratinen kan laves med alle rodfrugter, fx knoldselleri, jordskokker og rødbede, og serveres som en vegetarret.
- Gratinen kan laves både med og uden bacon.
- Kan også tilberedes i små portionsforme til fx frikadeller, karbonader, svinekotelet eller stegt fisk.



SØHØJLAND





Bagt bruschetta med SØHØJLAND UMAMI, aspargesbroccoli, røget paprika, citron og persille

4 personer

(Tilbehør/hovedret)

400 g aspargesbroccoli
1 lille usprøjtet citron
50 g blødt smør
2 tsk. røget paprika
4 store skiver surdejsbrød
150 g Søjhøjland Umami ost
½ bundt kruspersille
Salt i flager eller groft kokkesalt
Sort peber

1. Rengør aspargesbroccoli og dyp dem i kogende vand i 20 sekunder. Tag dem op, køl dem af i koldt vand, og lad dem dryppe af i en sigte.
2. Vask citronen godt, riv skallen fint på et rivejern, og pres saften derfra. Rør det sammen med smørret og røget paprika. Smag til med salt og peber.
3. Læg brødet på en bageplade med bagepapir, smør halvdelen af smørret på brødet, og fordel aspargesbroccoli derpå.
4. Riv osten groft på et rivejern.
5. Hak persillen groft og fordel den sammen med revet ost, og resten af smørret på brødet.
6. Bag i forvarmet ovn på 225 grader (varmluft), i ca. 15 minutter, indtil osten er gylden og brødet sprødt.

Tip:

- Kan også laves med blomkål, spidskål og grønkål.
- Kan serveres som frokostret eller som tilbehør til kød, fjerkræ og fisk.



SØHØJLAND





Rodfrugtfritter med SØHØJLAND KRYSTAL og sesam

4 personer

(Snack, forret og tilbehør)

1 kg blandede rodfrugter (fx gulerødder i forskellige varianter, persillerod, pastinak og rødbede)

2 spsk. olivenolie

2 spsk. lys sesam

150 - 200 g Søhøjland Krystal ost

Salt

Sort peber

1. Rengør og skræl rodfrugterne. Skær dem i ca. 1 cm stykker på langs, og kom dem i en bradepande med bagepapir.
2. Vend rodfrugterne i olivenolie og lys sesam, og krydr med salt og peber.
3. Kom bradepanden i en forvarmet ovn på 200 grader (varmluft), i 20 -25 min. indtil rodfrugtfritterne er sprøde og gyldne.
4. Riv osten fint på et rivejern, og fordel den over de sprøde rodfrugter.

Tip:

- Alle rodfrugter kan bruges.
- Kan serveres med dip af skyr, creme fraiche eller guacamole.
- Man kan også tilsætte osten på rodfrugterne, før de bages og drysse med lidt chiliflager, så rodfrugterne gratineres i ovnen.



SØHØJLAND





Sprøde majscolber med SØHØJLAND UMAMI, chili- og koriandersmør, samt saltede peanuts

4 personer

(Snack, forret og tilbehør)

4-6 majscolber
1 dl olivenolie
100 g SØHØJLAND Umami ost
2 røde chili
½ bundt koriander
100 g blødt smør
50 g saltede peanuts
Salt i flager eller groft kokkesalt
Sort peber - frisk fra kværn
2 lime, skåret i halve

1. Rens majscolberne og kog dem i letsaltet vand, i 15-20 min. til de er godt møre.
2. Flæk majscolberne på langs og skær dem i ca. 6 stykker.
3. Læg majsene på en bageplade med bagepapir, og vend dem i olivenolie og salt.
4. Bag dem i en forvarmet ovn på 225 grader (varmluft), i ca. 10 minutter. Tag dem ud, drys revet ost henover, og bag dem derefter i 10 minutter, indtil de er gyldne og sprøde.
5. Skær toppen af chilien og flæk den på langs. Skrab kernerne ud med en teske, (hvis man kan lide det meget stærkt, kan man beholde kernerne på chilien, og hakke dem med). Hak chilien og halvdelen af korianderen fint. Rør det sammen med det bløde smør, og smag til med salt og peber.
6. Kom majsene på et lille fad, drys med resten af korianderen og de hakkede peanuts. Serveres med smørret og lime skåret i halve.

Tip:

- God som snack, eller som tilbehør til noget fra grillen en sommeraften.



SØHØJLAND





Blomkålskarry med SØHØJLAND KAPRIN, yoghurt, koriander og fladbrød

4 personer

(Snack/forret/tilbehør/hovedret)

1 løg
 2 spsk. vegetabilsk olie
 2 spsk. madras karry
 2 tsk. spidskommen
 1 tsk. stødt ingefær
 600 g blomkål
 200 g cherrytomater
 3 dl yoghurt
 ½ bundt koriander
 200 g Søjhøjland Kaprin ost
 Salt
 Sort peber
 Mynte
 1 hel agurk
 2 lime
 4 stk. fladbrød/hvedetortilla

1. Hak løget groft og steg det i olien - uden at det tager farve.
2. Tilsæt karry, spidskommen, ingefær og groft hakket blomkål, og lad det stege i ca. 3-4 minutter, ved middel varme.
3. Tilsæt cherrytomaterne, og lad dem simre med i 3 minutter, indtil de er møre.
4. Hæld yoghurt på og tag gryden af varmen.
5. Hak koriander og ost groft, og vend det i gryden.
Smag til med salt og peber.
6. Hak mynten groft, skær agurken i stave og lime i kvarte.
7. Anret blomkålskarry på fladbrød, drys med mynte og evt. resterende koriander. Server med agurkestave og lime.

Tip:

- Kan laves som tilbehør til fisk, kylling og gris.
- Kan serveres med ristet naanbrød og/eller basmatiris.



SØHØJLAND





Marokkansk brødsauce med SØHØJLAND RØD EG, hvidløg og mandler - serveret med rå grøntsager

4 personer

(Snack/forret/tilbehør)

200 g daggammelt brød
½ fed hvidløg
40 stk. ristede mandler
1 spsk. æbleeddike
1 spsk. olivenolie
2 dl græsk yoghurt
100 g Søjhøjland Rød Eg ost - revet
30 g kruspersille

Tilbehør:

1 agurk i stave
300 g gulerod i stave
200 g bladselleri i stave
2 hele hjertesalat
10 radiser
4 pitabrød

1. Udblød brødet i vand i 10 minutter, derefter vrides brødet for vand.
2. Blend hvidløg og mandler, med eddike og olie.
3. Tilsæt græsk yoghurt, og udblødt brød og blend det godt sammen, til en mellemfin puré.
4. Riv osten fint, vend det i puréen, og smag til med salt og peber.
5. Anret saucen i en skål med hakket kruspersille, og lidt ekstra olivenolie.
6. Server med grøntsagsstave og lune pitabrød.

Tip:

- Denne sauce er skøn til sandwich, eller grillet fisk og kylling.



SØHØJLAND





SØHØJLAND MOKKA med linsyltet pære, timian og honning

4 personer

(Dessert)

500 g pærer - små hårde grønne
200 g friske perleløg, eller små skalot-
teløg
2 spsk. olivenolie
2 spsk. sukker
2 spsk. honning
2 dl eddike
1 spsk. salt
¼ bundt estragon
¼ bundt timian
200 g Sørhøjland Mokka ost

1. Rens og skræl pærer og løg. Skær derefter pærer i skiver, og halver løg.
2. Steg pærerne i olivenolie, i en lille gryde i ca. 2 minutter, på medium varme.
3. Tilsæt perleløg, sukker, honning, eddike og salt.
4. Lad det simre i 15 minutter på svag varme, hak krydderurterne groft og tilsæt det i gryden.
5. Kom pærer og løg i rengjorte glas, mens de stadig er varme og luk låget.
6. Køl glasset ned og sæt label på (holdbarhed ca. 6 mdr.).
7. Server til Sørhøjland Mokka ost.

Tip:

- Kan fint laves med æbler, blommer eller kvæder, samt andre løgtyper.



SØHØJLAND





Daddel-salsa med chili, koriander og lime

4 personer

(Tilbehør)

200 g dadler
1 rød chili
20 g koriander
1 usprøjtet lime
50 g saltede mandler
1 spsk. olivenolie
Valgfri Søhøjland
Grillet brød

1. Skær dadlerne i mindre stykker.
2. Hak chilien fint, med eller uden kerner.
3. Hak koriander groft, med blade og stilk.
4. Riv skallen på limen fint, på et rivejern, og pres saften derfra.
5. Hak mandlerne groft.
6. Vend det hele forsigtigt, sammen med olivenolien.
7. Server til Søhøjland ost - evt. på grillet brød.



SØHØJLAND





Syltede tomater med rød peber, timian og honning

4 personer

(Tilbehør)

2 skalotteløg
5 g frisk timian
5 g frisk oregano
2 spsk. olivenolie
200 g cherrytomater
100 g Piquillo peberfrugt på glas
1-2 spsk. honning
2 spsk. eddike
Salt
Sort peber

1. Snit løg og krydderurter fint.
2. Steg løg og krydderurter af i en lille gryde, uden at det tager farve, (ca. 5-7 minutter).
3. Halver tomaterne, skær Piquillo peberfrugterne i mindre stykker, og kom det hele i gryden, og lad det stege med i 2 minutter.
4. Tilsæt honning og eddike, og lad det simre i 15-20 minutter, indtil det har en tæt konsistens. Smag til med salt og peber, og evt. ekstra honning.

Tip:

- Smager godt til de fleste Søhøjland oste, og serveres med brød.
- Kan også bruges til grillet grønt, fisk og kød.
- Der kan også bruges alm. syltet rød peber, eller frisk rød peber.



SØHØJLAND

