



Chevre

Norsk Chevre frå Haukeli

OsteCompagniet



Norsk Chevre frå Haukeli er laget av geitemelk fra Haukeli og finnes i to varianter; naturell og hvitmugg. Chevre frå Haukeli naturell er en kremost som har en frisk, syrlig og litt smøraktig smak. Chevre frå Haukeli hvitmugg blir påført hvitmugg og lagt til modning. Begge ostene er førsteklasses produkter på høyde med fransk chevre.



Chevre med ferske fiken

4 porsjoner

4 skiver Chevre frå Haukeli hvitmugg

4 ferske fiken

1 dl sukker

1 ss balsamicoeddik

1 dl rødvin

1 kvist rosmarin

Del fikenene i båter. Smelt sukkeret i en stekepanne og legg fikenene i det smeltede sukkeret. Hell på balsamicoeddik og rødvin og legg i rosmarin-kvisten. Vend fikenene i sausen og la det småputre i noen minutter. Legg skiver av Chevre frå Haukeli hvitmugg på et ildfast fat og bak i ovnen på 225°C i ca. 4-5 minutter. Legg fikenene oppå den varme chevren og hell sukkerlaken over.



Chevre med honning

4 porsjoner

4 skiver landbrød/baguette

1 hvitløksbåt

190 g Chevre frå Haukeli hvitmugg

salatblader (rucicola, frisée, eikeblad)

1 ss olivenolje

1 ss balsamicoeddik

3 ss pinjekjerner

2 ss honning

Gni brødsnivene med snittflaten av hvitløksbåten. Skjær Chevre frå Haukeli hvitmugg i skiver og legg et par skiver på hver brødsnive. Settes i ovnen på 250°C i 2-3 minutter til osten nesten har smeltet. Fordel salaten på tallerkener og drypp over olje og balsamicoeddik. Legg brødsnivene på salatsengen når osten er ferdig. Hell flytende honning og pinjekjerner over og server.



Tips: Chevre frå Haukeli naturell røres sammen med god olivenolje og friske urter til smørbar konsistens. Smøres på en brødslice gnidd med hvitløk. Topp med tomatskiver. Kan grilles.



Plomme og bringebærsalat med chevre

4-6 porsjoner

8 plommer

1 kurv bringebær

1 dl brunt sukker

1 dl vann

190 g Chevre frå Haukeli naturell

Skjær plommene i båter og fjern steinene. Smelt sukkeret i en kasserolle med litt vann. La det koke til alt sukkeret er smeltet. Hell laken over plommene og vend forsiktig om. Rett før servering røres bringebærene i. Rør forsiktig slik at bringebærene holder fasongen. Serveres med Chevre frå Haukeli naturell.



Innbakt chevre med aprikos

6 porsjoner

2 plater butterdeig

3 ferske aprikoser delt i to

190 g Chevre frå Haukeli naturell

litt hyssing

saus

3 ss honning

1 ss sitronsaft

2 ss appelsin eller aprikosjuice

Kjevl ut butterdeigplatene og del hver av platene i tre. Del Chevre frå Haukeli naturell i seks biter. Legg en bit i midten av hvert butterdeigstykke, og legg en halv aprikos på toppen. Knyt sammen til en pakke med en bit hyssing. Stekes i ovnen på 160°C i 10-15 minutter til de er gylne. Kok opp ingrediensene til sausen, la det koke til det er blitt litt tykt. Helles over butterdeigknyttene.



Tips: Bland 50-50 Chevre frå Haukeli naturell og crème fraîche. Ha i hakkede svarte oliven og frisk timian. Super dipp til stangselleri, gulrøtter, tortillachips eller annet godt.



Salat med chevre

4-6 porsjoner

3 never blandet salat
1 pk cherrytomater
8 skiver skinke
100 g pinjekjerner
190 g Chevre
frå Haukeli hvitmugg

dressing

6 ss olivenolje
2 ss balsamicoeddik
salt og pepper

Hell litt olje på tomatene og grill dem noen minutter i ovnen til skallet sprekker. Dette får fram den søte smaken i tomaten. Rist pinjekjernene i en tørr panne til de er blitt gylne. Bland salaten, tomater og nøtter og legg skiver med Chevre frå Haukeli hvitmugg på toppen. Bland ingrediensene til dressing og hell over salaten.



Chevre med aprikos og rosmarin

4-8 porsjoner

6 aprikoser, tørkede
1 kvist rosmarin
6 ss olivenolje
190 g Chevre frå Haukeli naturell

Hakk aprikoser og rosmarin og bland med oljen. Del Chevre frå Haukeli naturell i biter. Hell olje-blandingen over og la osten marinere i minst en time, gjerne i kjøleskap over natten. Serveres med brød og valnøtter.

Chevre med pimento og timian

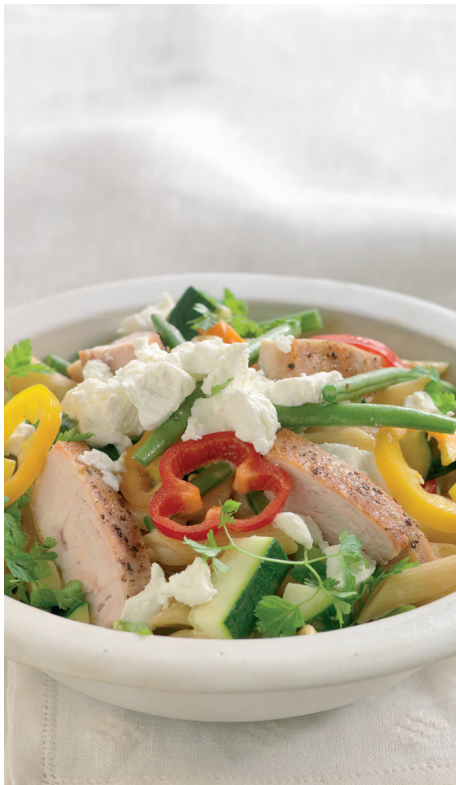
4-8 porsjoner

6 ss olivenolje
2 ts pimento pulver (tørket paprikapulver)
2 kvister timian
1 ts grønn/rød chili, hakket
190 g Chevre frå Haukeli naturell

Bland krydder, urter og chili med oljen. Del Chevre frå Haukeli naturell i biter og hell marinaden over. La stå i minst en time. Dette smaker godt til et stykke brød, grillet lammekotelett eller et stykke stekt fisk.



Tips: Dypp skiver av Chevre frå Haukeli hvitmugg i pisket egg og vend i knuste valnøtter. Stek ostebitene gylne og server med rucola og cherrytomater.



Kylling chevre

4 porsjoner

500 g pasta, penne
2 kyllingfileter
1 squash
1 rød og 1 gul paprika
1 pk grønne bønner
1 pose kremet saus
190 g Chevre frå Haukeli naturell
salt og pepper
kjørvel

Kok pasta som anvist på pakken. Stek kyllingfiletene 4 minutter på hver side. Legg i grønnsakene, skru av varmen og la alt hvile i 5 minutter under lokk. Lag sausen som anvist på pakken. Bland pasta og grønnsaker og hell sausen over. Smak til med salt og pepper. Del kyllingen i skiver og anrett sammen med smuldret Chevre frå Haukeli naturell. Pynt gjerne med kjørvel og server.



Brød med chevre

500 g hvetemel
25 g gjær
1 ts salt
3 dl vann
4 ss olivenolje
190 g Chevre frå Haukeli naturell
1 ss ferske urter, hakkede
(oregano, timian eller rosmarin)

Bland ingredienser til deigen. La den heve i 30 minutter. Kjevl deigen til en stor flate. Smuldre Chevre frå Haukeli naturell og strø dette sammen med urtene på halvparten av flaten. Ha over oljen. Brett den ene siden over den andre og form brødet. Lås de åpne sidene ved å brette en kant rundt det hele. Med en skarp kniv skjæres små snitt på toppen av brødet. Stekes på 200 °C i ca. 15 minutter.



Tips: Server stekte skiver av Chevre frå Haukeli hvitmugg med spinat, valnøtter og rosiner bløtlagt i portvin.



Grønnsakssuppe med chevre

4 porsjoner

100 g hvite bønner	50 g frisk spinat
100 g aspargesbønner	50 g smør
100 g asparges	6 dl kyllingbuljong
2 sjalottløk	190 g Chevre frå
100 g grønne erter	Haukeli naturell
1 persillerot	salt og pepper
½ hode spisskål	brød

Bløtlegg bønnene over natten. Bytt ut vannet og kok i ca. 3 timer. Rens og kutt grønnsakene og kok i kyllingbuljongen til de nesten er møre. Sil av kraften og ta vare på denne. Kok spinaten og kjør i en blender sammen med smøret. Ha grønnsakene tilbake i kraften sammen med spinaten. Kok opp og smak til med salt og pepper. Skjær brødet i terninger og stek i smør til det blir krutonger. Server suppen med krutonger og biter av Chevre frå Haukeli naturell på toppen.



Stekt fisk med chevre, asparges og hasselnøttsmør

4 porsjoner

4 biter hvit fisk	saus
16 asparges	100 g smør
190 g Chevre frå Haukeli	1 ss sojasaus
hvitmugg	1 ss balsamicoeddik
salt og pepper	1 ts hvitløk, hakket
	3 ss hasselnøtter, hakket

Stek fisken på den ene siden i en varm stekepanne til halve fisken er gjennomstekt. Ta den over på et stekebrett. Legg to skiver Chevre frå Haukeli hvitmugg på hvert fiskestykke. Grill fisken i ovnen til osten er gyllen. Damp aspargesen lett i litt vann og smør i en panne. Smelt smør og bland alle ingrediensene til sausen. La det så vidt koke opp. Ha i nøttene rett før servering. Sausen helles over fisken og serveres med dampete mandelpoteter.





OsteCompagniet

www.ostecompagniet.no

Postboks 6678 Etterstad, 0609 Oslo