



TINE PARTNER
SERVERING

CHEDDAR – EN GENIAL KLASSIKER

NYHET -
norsk cheddar!





CHEDDAR – EN GENIAL KLASSIKER

Vi har fått øynene opp for matretter fra andre land, men også norske matspesialiteter og ikke minst matlagingsoster. En av disse ostene er den smakfulle cheddar-osten!

Cheddar er en fast ost som produseres av kumelk, og kommer opprinnelig fra Somerset-regionen sørvest i England. Der har den blitt produsert siden slutten av det 12. århundre, og må dermed kunne sies å være en klassiker på alle måter. For i dag er cheddar sannsynligvis verdens mest spiste ost, og bruksområdene spenner fra å være en snack, til pålegg på brødskiva og som ingrediens i en rekke varme retter.

Osten kjennetegnes av en gyllen oransje farge, ofte med en syrlig, litt nøtteaktig ettersmak. Dens gode smelteegenskaper gjør den svært velegnet til burger, pizza og andre varme osteretter.

Cheddar er godt kjent blant nordmenn, og hele 53% av nordmenn bruker cheddar i dag.



Nordmenn har også en økende interesse for italiensk, meksikansk og amerikansk mat, og cheddar passer på en rekke retter fra disse kjøkkenene, som hamburger, toast, pizza, taco, pai, gratenger, pastaretter, oste-sauser, med flere.

TINE® Norsk Cheddar er ystet av frisk, norsk melk fra gårder i Trøndelag. Den er foredlet til en karakteristisk og smakfull ost av våre kompetente ystere ved TINE-meieriet i Verdal.

En skikkelig smakshever av en ost, som kan smykke seg med Nyt Norge-merket. Prøv selv!



TINE® NORSK CHEDDAR



TINE® Norsk Cheddar skivet,
800 g (40x20 g)
TINE varenr. 6654
EPD-nr. 5507439
Antall i d-pak: 5

Smak
Syrlig og nøtteaktig ettersmak

Smelteegenskaper
Meget god nedsmelting, bruner ikke, mye fettutskillelse



TINE® Burgerost med norsk cheddar skivet,
490 g (35x14 g)
TINE varenr. 6656
EPD-nr. 5507983
Antall i d-pak: 4

Konsistens
Fast, kan skjæres

Farge
Gyllen orange





Burger med løkmarmelade, grillet paprika og cheddar

Cheddar blir gjerne omtalt som den klassiske burgerosten. Det er fordi den egner seg spesielt godt til smelting. Cheddar har lavt smeltepunkt, som betyr at den smelter fort når du legger den på burgeren. Deretter holder den seg myk, selv når burgeren gradvis blir kaldere.

INGREDIENSER

10 burgere

Burger

1 1/2 kg grov kvernet storfekjøtt
2 ts salt
1 ts nykvernet pepper
2 ss TINE® Meierismør til steking

Dressing

½ lime
1 hvitløksfedd, finhakket
2 dl TINE® Rømme
100 g syltet paprika
½ ts sambal oelek
¼ ts salt
½ ts pepper

Løkmarmelade

3 løk, grovhakket
1 chili, finhakket
2 ss TINE® Meierismør
2 ss honning
1 dl sherryeddik
2 ss grov sennep
Salt og pepper

Tilbehør

2 røde paprika
Salt og pepper
Salatblader
10 skiver TINE® Norsk Cheddar, skivet
10 Brioche hamburgerbrød

FREM GANGSMÅTE

Burger

Kna kjøttet med en halv teskje salt. Del inn i 10 burgere. Ha litt vann på en trefjøl og form til runde kaker. Klem ut til store flate burgere. Krydre med salt og pepper. Stek i smør i cirka 3 minutter på hver side.

Dressing

Riv skall av lime. Bland limeskall, hvitløk, rømme, syltet paprika og sambal oelek i en food processor. Smak til med salt og pepper.

Løkmarmelade

Stek løk og chili gyllent i smør. Tilsett honning, sherryeddik og la dette koke inn. Smak til med sennep, salt og pepper.

Tilbehør

Del paprika i store biter. Grill paprikaen hardt i en stekepanne. Ha på salt og pepper, og la dem bli møre på ettervarmen.

Varm hamburgerbrødene før montering. Legg på salat, dressing, løkmarmeladen, helt varme burgere, osteskiver og paprika.

Tips

Stekt bacon og sopp smaker også fortreffelig på burgeren – se burgerbildet på forsiden.

Pizza med cheddar, pepperoni, bacon og piquillos

Cheddar egner seg godt til pizza. Der mozzarella gir strekk og bruning, vil cheddar bidra med mer smak og ekstra fargespill. For de som foretrekker at det ikke er for mye ost på pizzaen, kan cheddar fungere som en erstatning for deler av osten, fordi den bidrar med mye smak. Med sitt lave smeltepunkt, er cheddar også godt egnet til takeaway-pizza, fordi den holder seg smidig lenge.

INGREDIENSER

2 pizza

Topping

500 g TINE® Revet pizzaost American style med norsk cheddar

160 g pepperoni

160 g bacon, ternet

6 piquillos, hakket

Pizzabunn

6 dl pizzamel type "00" eller hvetemel

1 ts salt

25 g gjær

2 dl vann

3 ss olivenolje

Pizzasaus

3 sjalottløk, finhakket

2 hvitløksfedd, finhakket

1 ts chili, finhakket

2 ss TINE® Meierismør

2 ss tomatpure

2 bokser hermetiske tomater, gjerne knuste

2 ss frisk oregano eller tørket

½ ts salt

¼ ts nykvernet pepper

FREMGANGSMÅTE

Pizza

Ha mel og salt i en bakebolle. Smuldre i gjær og elt inn vann og olje. Her er det en fordel å bruke en kjøkkenmaskin med eltekrok.

Elt til deigen er smidig og elastisk i 10-15 minutter.

Dekk til deigen med plast og la heve til dobbelt størrelse, cirka 90 minutter.

Ha deigen ut på et melet bord og del i emner. Rull til boller, dekk med et klede og la hvile i 30 minutter.

Sett ovnen på 250 grader. Kjevle ut tynne runde pizzabunner. Ha på pizzasaus, pepperoni, bacon og piquillos og topp med pizzaost.

Stek i ovnen i 8-10 minutter.

Pizzasaus

Surr løk, hvitløk og chili i smør til løken er blank. Ha i tomatpure sammen med løken for ekstra smak. Tilsett tomater og oregano. La tomatsausen småkoke i cirka 20 minutter til en litt tykk konsistens. Smak godt til med salt og nykvernet pepper.





Toast med cheddar og avocado

Med cheddar får du den klassisk amerikanske toasten. Cheddarens lave smeltepunkt gjør den myk og smidig, slik at osten nesten tyter ut når man spiser. Dette gir følelsen av mye ost. Kan gjerne blandes med andre smakfulle oster. Alternativt: Prøv å lage toast med ostesaus basert på cheddar (se side 13)

INGREDIENSER

10 toast

20 skiver grovbrød

1 glass pesto

20 skiver TINE® Norsk Cheddar

1 rødløk, i tynne ringer

3 avocado, tynne skiver

FREMANGSMÅTE

Smør halve antall brødsiver med pesto og legg på ostesiver, rødløk og avocado.

Legg over resterende halve. Toast skivene i toastjern.



Bageltoast med cheddar og pepperoni

INGREDIENSER

10 toast

10 bagels

300 g pepperoni, skivet

20 skiver TINE® Norsk Cheddar

50 g TINE® Meierismør

10 tomater, skivet

1 rødløk, skivet

FREMANGSMÅTE

Smør bagels på innsiden med meierismør. Legg på pepperoni og ost før tynne skiver tomat og rødløk.

Stek langsomt i et toastjern slik at osten smelter skikkelig uten at brødet blir brent.

Nachos med kjøttdeig, salsa, guacamole og cheddar

Nordmenn elsker meksikansk mat, som burritos, quesadillas, taco og nachos. Cheddar er tex-mex-ost nr. 1 både på grunn av sin gode smak, den flotte fargen, men ikke minst på grunn av smelteegenskapene – den holder seg myk og sticky lenge.

INGREDIENSER

10 porsjoner

Nachos

500 g kjøttdeig eller karbonadedeig
½ rødløk, finhakket
1 pose tacokrydder
1 ½ dl vann
1 boks hermetiske brune bønner
1 stor pose tortillachips
300 g TINE® Revet pizzaost American style med norsk cheddar

Salsa

8 tomater, grovhakket
2 hvitløksfedd, finhakket
4 vårløk, finhakket
2 rød chili, finhakket
1 rødløk, finhakket
1 lime
½ ts salt
2 ss olivenolje
1 potte frisk koriander, grovhakket

Guacamole

3 dl TINE® Rømme
3 avocado, godt modne
2 ts finrevet skall og saft av lime
1 rød chili, finhakket
2 hvitløksfedd, finhakket

Tilbehør

Skivet jalapenos
½ potte frisk koriander, finhakket
3 dl TINE® Rømme

FREM GANGSMÅTE

Nachos

Fres kjøttdeig og løk i en varm panne. Tilsett tacokrydder, vann og bønner. La sausen småkoke i cirka 5 minutter. Legg tortillachipsen på et ildfast fat og fordel kjøttdeigblandingen utover chipsene. Topp med ost. Gratiner i stekeovn på 225 grader i cirka 5 minutter.

Salsa

Vend inn hvitløk, vårløk, chili og rødløk i tomatene.

Del limen i to og press over saften. Smak til med salt. Vend inn olje og koriander. La salsaen stå å trekke i 15 minutter før servering slik at smakene får satt seg.

Guacamole

Bland rømme med moset avocado, lime, chili og hvitløk. Rør godt så guacamoledippen blir myk og fin. La gjerne guacamolen stå kaldt en stund før servering.

Tilbehør

Topp nachosen med salsa, guacamole, jalapenos, rømme og koriander ved servering.





Spicy cheddarsaus

En ostesaus med cheddar kan serveres både varm og kald. Den er et perfekt tilbehør til både nachos og taco. Og kan også brukes i toast, som et alternativ til skivet ost.
Tips: Bruk gjerne rester av cheddar.

INGREDIENSER

60 g TINE® Meierismør
1 hvitløksfedd, finhakket
½ løk, finhakket
60 g hvetemel
1 l TINE® Helmelk
300 g TINE® Norsk Cheddar
2 ss Sriracha chilisau
Salt

FREMANGSMÅTE

Smelt smør, og surr hvitløk og løk blankt.
Ha på mel og spe med melk.
Kok sausen i 10 minutter. Tilsett ost og chilisau. Smak til med salt.



Cheddarsaus med bacon og jalapenos

INGREDIENSER

60 g TINE® Meierismør
1 hvitløksfedd, finhakket
½ løk, finhakket
60 g hvetemel
1 l TINE® Helmelk
300 g TINE® Norsk Cheddar
200 g sprøstekt bacon
2 jalapenos
Salt

FREMANGSMÅTE

Smelt smør og surr hvitløk og løk blankt.
Ha på mel og spe med melk.

Kok sausen i 10 minutter. Kjør sprøstekt bacon og jalapenos i en foodprossessor til det blir finmalt.

Tilsett ost- og baconblanding.
Smak til med salt.

Mac and cheese

Makaroni og ost er en klassisk amerikansk rett. Her har vi tilsatt norsk cheddar.

Resultatet er en velsmakende og lettvinnt rett som smaker godt.

Mac and cheese er også fortreffelig som tilbehør til en god biff eller annet godt kjøtt.

INGREDIENSER

10 porsjoner

600 g makaroni, ikke hurtigkokt type

100 g TINE® Meierismør

2 rød chili, finhakket

1 løk, finhakket

4 hvitløksfedd, finhakket

100 g hvetemel

12 dl TINE® Helmelk

400 g TINE® Norsk Cheddar

Salt

Pepper

Brødrasp eller griljermel

FREMGANGSMÅTE

Kok makaroni etter anvisning på pakken.

Smelt smør i en kjele over svak varme sammen med chili, løk og hvitløk.

Rør inn melet. Tilsett litt og litt melk under omrøring slik at det ikke klumper seg.

Kok opp og la sausen koke i noen minutter.

Trekk kjelen bort fra varmen og tilsett ost. Smak til med salt og pepper. Ha makaroni og ostesausen i en ildfast form. Jevn ut overflaten og strø brødrasp på toppen.

Sett formen på en rist midt i ovnen på 180 grader. Stek i cirka 20 minutter til sausen bobler og overflaten er gyllenbrun.





TINE PARTNER
SERVERING



Om du ønsker mer informasjon,
ta kontakt med din kundekontakt i TINE
Partner Servering eller kundeservice@tine.no
– tlf. 513 71 513 www.tinehandel.no