



10 DEL EN BIT AV DET GODE LIV!
INSPIRERENDE OPPSKRIFTER
MED JARLSBERG®



NY PAKNING

– SOM TAR BEDRE VARE
PÅ DEN GODE SMAKEN



JARLSBERG® ER HVERDAGSOSTEN SOM SMAKER LITT MER.
GODE NORSKE YSTETRADISJONER I OVER 100 ÅR OG EN
VELBEVART HEMMELIGHET HAR SKAPT DEN KARAKTERISTISKE
OG GODE SMAKEN, SOM GJØR JARLSBERG® UNIK.
DET ER DERFOR VI SIER:

BARE JARLSBERG® ER JARLSBERG®

JARLSBERG®

– NATURLIG LAKTOSEFRI

Jarlsberg® har alltid vært laktosefri, vi har bare ikke fortalt om det før nå. Fremover vil pakningen bli merket med at den er naturlig fri for laktose.

For de som drikker lite melk, kan det være utfordrende å få i seg viktige næringsstoffer. Mange med laktoseintoleranse har ikke visst at de kan spise ost. Ost kan være en verdifull kilde til jod og kalsium for personer med laktoseintoleranse.

Oster fra TINE som er naturlig fri for laktose blir merket slik:
"NATURLIG LAKTOSEFRI (<0,01 GRAM LAKTOSE PER 100 GRAM OST)"
Merkingen vil stå i tilknytning til næringsdeklarasjonen.

SLIK BLIR JARLSBERG® LAKTOSEFRI:

Ved osteproduksjon skilles mysen fra melka, slik at vi sitter igjen med det vi kaller ostemassen. Laktosen følger mysen og det er derfor lite igjen i det osten lages av.

I modningsprosessen blir det lille som er igjen av laktose spist av melkesyrebakterier. Melkesyrebakteriene er tilsatt for å gi osten dens særegne smak og konsistens.

Melkesyrebakteriene produserer enzymer som påvirker osten under modningen. I en ferdig modnet ost er det derfor ikke laktose igjen i det hele tatt, men masse god smak.





JARLSBERG® ORIGINAL

Jarlsberg® er en fantastisk allsidig ost - enten du bruker den som pålegg på brødkiven, legger den på hamburgeren, som en smakshever i en sommersalat, til et velsmakende ostebord, eller lager deg en uimotståelig sandwich til kveldsmat.



JARLSBERG® EDEL

Jarlsberg® Edel er rik på smak. Det er lett å kjenne igjen den gode, fylldige, søtlige og litt nøtteaktige smaken til Jarlsberg®. Jarlsberg® Edel har også en litt mykere konsistens enn den originale varianten og passer fint som smakshever i de fleste varme og kalde retter.



JARLSBERG® LETT

Denne nøkkelhullsmerkede varianten av Jarlsberg® inneholder kun 16 % fett, men har den samme karakteristiske smaken, og de store, runde hullene som den originale varianten. Perfekt for de dagene hvor du ønsker smaken av Jarlsberg®, men på en lettere måte.



JARLSBERG® VELLAGRET

Denne eksklusive varianten er modnet i minst 12 måneder. Gjennom modningsprosessen forsterkes den karakteristiske smaken og aromaen. Nyt Jarlsberg® Vellagret alene, eller sammen med andre spennende oster på et ostefat.



DEL EN BIT AV DET GODE LIV

Kvalitetsosten Jarlsberg® krever ingen store anledninger.

Den unike smaken skaper øyeblikk i seg selv.
Server den til hovedrett eller som en smårett,
samle dine venner og del den gode smaksopplevelsen.



www.jarlsberg.com





S&P 500

Dow Jones

Nasdaq Composite

10-yr Treasury yield

The euro

2,997.42

25,334.09

3,768.25

2.66%

\$1.3472

4.42

66.79

2.97

0.84

0.8022

Automob

A Protay

A union from

Manhattan's

on a debt tape

Address

Gap,

h

Housing Recover

By MICHAEL DOWMAN

The housing market, one of the main drivers of the economic recovery, continues to show strength despite the drag of rising mortgage rates and other economic headwinds, but some analysts are worried that it may slow in the months ahead.

For now, though, builders are building, new home sales are rising and mortgage lenders are not seeing the kind of credit crunch that has plagued the market in the past.

The housing market is showing signs of recovery, but some analysts are worried that it may slow in the months ahead.

For now, though, builders are building, new home sales are rising and mortgage lenders are not seeing the kind of credit crunch that has plagued the market in the past.

The housing market is showing signs of recovery, but some analysts are worried that it may slow in the months ahead.

For now, though, builders are building, new home sales are rising and mortgage lenders are not seeing the kind of credit crunch that has plagued the market in the past.

The housing market is showing signs of recovery, but some analysts are worried that it may slow in the months ahead.

For now, though, builders are building, new home sales are rising and mortgage lenders are not seeing the kind of credit crunch that has plagued the market in the past.

The housing market is showing signs of recovery, but some analysts are worried that it may slow in the months ahead.

For now, though, builders are building, new home sales are rising and mortgage lenders are not seeing the kind of credit crunch that has plagued the market in the past.

The housing market is showing signs of recovery, but some analysts are worried that it may slow in the months ahead.

For now, though, builders are building, new home sales are rising and mortgage lenders are not seeing the kind of credit crunch that has plagued the market in the past.

The housing market is showing signs of recovery, but some analysts are worried that it may slow in the months ahead.

For now, though, builders are building, new home sales are rising and mortgage lenders are not seeing the kind of credit crunch that has plagued the market in the past.

The housing market is showing signs of recovery, but some analysts are worried that it may slow in the months ahead.

For now, though, builders are building, new home sales are rising and mortgage lenders are not seeing the kind of credit crunch that has plagued the market in the past.

The housing market is showing signs of recovery, but some analysts are worried that it may slow in the months ahead.

For now, though, builders are building, new home sales are rising and mortgage lenders are not seeing the kind of credit crunch that has plagued the market in the past.

The housing market is showing signs of recovery, but some analysts are worried that it may slow in the months ahead.

For now, though, builders are building, new home sales are rising and mortgage lenders are not seeing the kind of credit crunch that has plagued the market in the past.

The housing market is showing signs of recovery, but some analysts are worried that it may slow in the months ahead.

For now, though, builders are building, new home sales are rising and mortgage lenders are not seeing the kind of credit crunch that has plagued the market in the past.

Premium

For per square foot

rental space

100

5th Ave

Between 40th

From 40th to 41st

Completed 2011

The new 100,000

sq ft office

will be a

major addition

to the

Midtown

Manhattan

skyscraper

will be a

major addition

to the

Midtown

Manhattan

skyscraper

will be a

major addition

to the

Midtown

Manhattan

skyscraper

will be a

major addition

to the

Midtown

Manhattan

skyscraper

”Morgensola skinte i de blanke skoene og den nye dressen hang klar med ringen trygt plassert i lommen. Han brukte lang tid på den egenkomponerte frokosten mens han pusset på talen. Han kunne verken love henne gull eller grønne skoger. Men en god start på dagene som kom, det skulle hun få.”

• CROQUE MONSIEUR •

**MED JARLSBERG®, SALATTOPPER,
DIJONVINAIGRETTE OG EGG**

DU TRENGER:

1 1/2 dl TineMelk
1 ss TINE Smør
1 ss hvetemel
muskat
hvit pepper
salt
4 store skiver skinke,
køkt eller røkt
4 store skiver lyst brød
1 ss TINE Smør
ca 16 skiver Jarlsberg®

VINAIGRETTE

1 ss dijonsennep
1/2 dl olivenolje
saften av sitron
salt og pepper

SLIK GJØR DU:

Lag hvit saus ved å smelte smør og ha i hvetemel under kraftig omrøring. Spe med melk og ha muskat, hvit pepper og salt. Kok egg slik du liker dem og sett til side.

Bland vinaigretten. Stek de store brødsnivene i smør i stekepanne og topp med den hvite sausen. Legg på skinke og Jarlsberg-skiver og stek de under grillen til osten smelter.

Server denne fantastiske frokosten med litt salat-topper, vinaigrette og topp med egg.

Bon appetit!



• FYLTE CANNELLONI •

MED JARLSBERG®, SPINAT OG PROSCIUTTO

DU TRENGER:

Cannelloni pasta til
4 personer
1 dl TINE Crème fraîche
100 g revet Jarlsberg®
75 g babyspinat
100 g prosciutto
salt og pepper
Jarlsberg® til topping
1/2 potte basilikum

SLIK GJØR DU:

Varm ovnen til 200 grader. Bland sammen Crème fraîche, Jarlsberg®, babyspinat og revet prosciutto. Bland alt sammen til en røre og smak til med salt og pepper. Fyll cannellonirørene med fyllet. Legg de i en ildfast form og avslutt med litt revet Jarlsberg® oppå.

Stek i ovnen ca 20-30 min til pastaen er myk.
Serveres med fersk basilikum.





• SMØRDEIGSNURRER •

MED JARLSBERG® OG ROSMARIN

DU TRENGER:

4 smørdeigplater
3 dl revet Jarlsberg®
2 kvister fersk rosmarin
pepper

SLIK GJØR DU:

Ha mel på en benkeplate og kjevl ut smørdeigplatene så de blir ca 20 cm lange og 10 cm brede. Bland sammen ost, hakket rosmarin og pepper. Fordel over smørdeigen.

Rull sammen fra den korteste siden. Trykk kantene godt sammen. Skjær rullen i 3 cm tykke skiver. Legg på bakepapir og stek i ovnen i ca 15-20 minutter på 220 grader. Ønsker du at de skal heve mer kan du droppe å kjevle platene.

• OSTESUFFLÉ MED TOMAT • OG VANNMELONSALAT •

TOPPET MED RISTEDE HASSELNØTTER OG SITRUSVINAIGRETTE

DU TRENGER:

3 dl TineMelk
2 laurbærblad
2 sjalottløk, finhakket
4 små former
bakepapir
50 gram TINE Smør
4 ss hvetemel
salt
1 knivsodd cayenne-
pepper
120 g revet Jarlsberg®
5 egg, eggehvite og
plommer separert
Jarlsberg® til topping

VANNMELONSALAT

1/4 vannmelon
200 g tomater
1 dl hasselnøtter, ristet
1 lime
1 appelsin
2 ss olivenolje

SLIK GJØR DU:

Sett ovnen på 220 grader. Kok opp melk, laurbærblad og løk i en gryte. Ta den vekk fra platen og la den hvile i 20 min. Smør så innsiden av noen ildfaste former. Suffléen kommer til å heve en god del, så ikke fyll for høyt.

Smelt smør og rør inn melet. La det koke i 1 min under omrøring. Sil melkeblandningen som har fått hvile, og tilsett denne. Kok opp alt sammen under omrøring på lav varme til det tykner. Ta vekk fra platen. Rør inn sennep, krydder og revet ost. Rør så inn eggeplommene i osteblandingen. Pisk eggehviten til den er stiv og vend denne forsiktig inn, litt og litt.

Fordel blandingen i de smurte formene. Strø over litt ekstra Jarlsberg® på toppen hvis du vil. Stek i nedre del av ovnen i 20-25 minutter til suffléen har hevet og fått farge. Den skal være litt løs i midten.

Kutt tomater og melon i skiver. Lag vinaigrette ved å blande sammen lime og appelsinsaft med oljen og rør godt sammen. Smak til med salt og pepper.

Suffléen må serveres med en gang den er tatt ut av ovnen. Server med frisk salat og vinaigrette.







”De hadde gått langt innover da de bestemte seg for å ta en pause. Fire stubber fungerte som stoler og duk ble lagt ut på gresset som bord. Vårsola varmet og nystekte maismuffins med ost og skinke ble tryllet frem fra sekken. De hadde aldri smakt noe bedre.”

• MAISMUFFINS •

MED INNBAKT JARLSBERG® OG NØTTEPESTO

DU TRENGER:

2 egg
2 dl TineMelk
1/2 dl hvetemel
3 dl maismel
1 ss sukker
3 ts bakepulver
1 ts salt
litt hvit pepper
4 ss mykt TINE Smør
100 g Jarlsberg®

NØTTEPESTO

5 ss olivenolje
1 boks bladpersille
1 fedd hvitløk
1 dl valnøtter
1/2 dl cashewnøtter
salt og pepper

SLIK GJØR DU:

Sett ovnen på 220 grader. Pisk sammen melk og egg.

Bland sammen hvetemel, maismel, sukker, bakepulver, krydder og smør i en egen bolle. Tilsett så væsken og rør. Fordel røren i muffinsformer. Bruk gjerne den amerikanske, kraftige sorten så de står bedre.

Skjær osten i biter og trykk de ned i røren. Stek i midten av ovnen i ca 15 min. Du kan også bake brødet i en stor form, ca 20 cm i omkrets.

Bland sammen ingrediensene til nøttepestoen. Kjør den grovt med en stavmikser eller blender. Server maismuffins med ekstra Jarlsberg®, nøttepesto og eventuelt litt spekeskinke.

• KREMET PASTA •

MED KREPS

DU TRENGER:

Pasta til 4 pers.
1 egg
2 eggeplommer
litt raspet sitronskall
saft fra 1/2 sitron
1/2 potte fersk estragon
salt og pepper
20 g TINE Smør
100 g Jarlsberg®
Sjøkrepser eller krepsehaler til servering

SLIK GJØR DU:

Kok pasta etter anvisning på pakken. Pisk sammen 1 egg, 2 eggeplommer, samt skall og saft av 1/2 sitron. Grovhakk estragon og bland dette i eggerøren. Smak til med salt og pepper.

Hell av vannet når pastaen er klar. Tilsett smør og la dette smelte i pastaen. Tilsett deretter egg og urteblandingen og rør forsiktig sammen. Rasp over Jarlsberg® og vend pastaen forsiktig så osten fordeles.

Server med nystekte sjøkrepser eller krepsehaler.





*”Han elsket ost, og hadde gjerne en ostebit
inkludert i all mat han lagde. Og han elsket å grille.
Det ble alltid så hyggelig stemning,
og maten smakte så mye bedre når den ble
laget utendørs. Det var den enkle forklaringen
bak hans berømte grillspesialitet.”*

• GRILLET JARLSBERG® •

INNBAKT I BRESOLA- ELLER PARMASKINKE

DU TRENGER:

200 g Jarlsberg®
8 skiver bresolaskinke
eller parmaskinke
ferske urter

SLIK GJØR DU:

Del osten i 4 deler, 50 gram per stykke. Fordel skinken sammen to og to og legg en del Jarlsberg® og friske urter oppå. Pakk inn ost og urter i skinken. Stek eller grill skinken på høy varme på begge sider til osten smelter.

*”Hun var nettopp kommet hjem fra ferie,
da vennene ringte på. Hun ante ikke hva hun
skulle servere. Ikke hadde hun handlet og ikke
var hun kokk. Men hun hadde jo ost og skinke
i kjøleskapet og noen gode matopplevelser fra
den italienske landsbygda friskt i minnet.
Selvfølgelig ble det pizza!”*

• HVIT PIZZA MED JARLSBERG® •

MED TINE CRÈME FRAICHE, SERRANOSKINKE, PÆRE OG TIMIAN

DU TRENGER:

(ferdig pizzabunn til 4)
1 dl TINE Crème fraiche
200 g Jarlsberg®
1 neve frisk timian
salt og pepper
100 g serranoskinke
1 pære

SLIK GJØR DU:

Sett ovnen på 250 grader. Legg pizzabunnen på et bakepapir.

Bland sammen Crème fraiche, Jarlsberg® og grov-hakket timian. Smak til med salt og pepper og fordel utover bunnen. Topp med pære delt i skiver.

Stek i midten av ovnen til osten smelter og får farge. Legg på ferske skiver av skinke ved servering.





• JORDSKOKKGRATENG •

MED GRATINERT JARLSBERG®, URTER OG GROV PEPPER

DU TRENGER:

500 g jordskokk
4 sjalottløk
2 fedd hvitløk
3 dl TINE Crème fraîche
salt og pepper
sitron
3 dl revet Jarlsberg®
urter og grov pepper

SLIK GJØR DU:

Sett ovnen på 200 grader.
Skrell jordskokk og skjær den i ca 0,5 cm tykke skiver. Skjær sjalottløk i båter og finhakk hvitløk. Bland sammen alt med Crème fraîche, og smak til med salt, pepper og sitronsaft.

Fordel røren i en ildfast form og strø over revet Jarlsberg®. Stek i midten av ovnen i ca 30-40 min. Server med urter og ferskkvernet pepper.

”De skulle bare samles før festen. De hadde så mye å snakke om. Den gamle favorittplata ble satt i spilleren og den rustne gitaren funnet frem. Jentene koret med hårbørster, mens noen tryllet frem ostegratinerte nachos på bordet. Timene føk avgårde. Alt var som før, og ingen så noen grunn til å dra videre.”

• OSTEGRATINERTE NACHOS •

MED JARLSBERG®, GRØNN CHILISALSA OG FERSK KORIANDER

DU TRENGER:

1 pose nachos
200 gram Jarlsberg®
1/4 brokkoli
2 grønne chili
2 fedd hvitløk
2 ss olivenolje
2 lime
pepper
frisk koriander

SLIK GJØR DU:

Fordel nachochips i en ildfast form, eller på en langpanne. Rasp eller høvle over Jarlsberg®. Stek i ovnen i ca 10-15 min på 220 grader til osten smelter og får litt farge.

Rasp brokkoli fint. Finhakk chili og hvitløk. Bland sammen alt og tilsett olje, pepper og saften av 2 lime.

Server salsa med nystekt ostenachos og fersk koriander.





www.playreklam.no - M8273/2015 © TINE - Photo: Isidor og Alexander Radsby/Perfect Fools - Styling: Monica B. Stolt/Spørstrek



www.jarlsberg.com