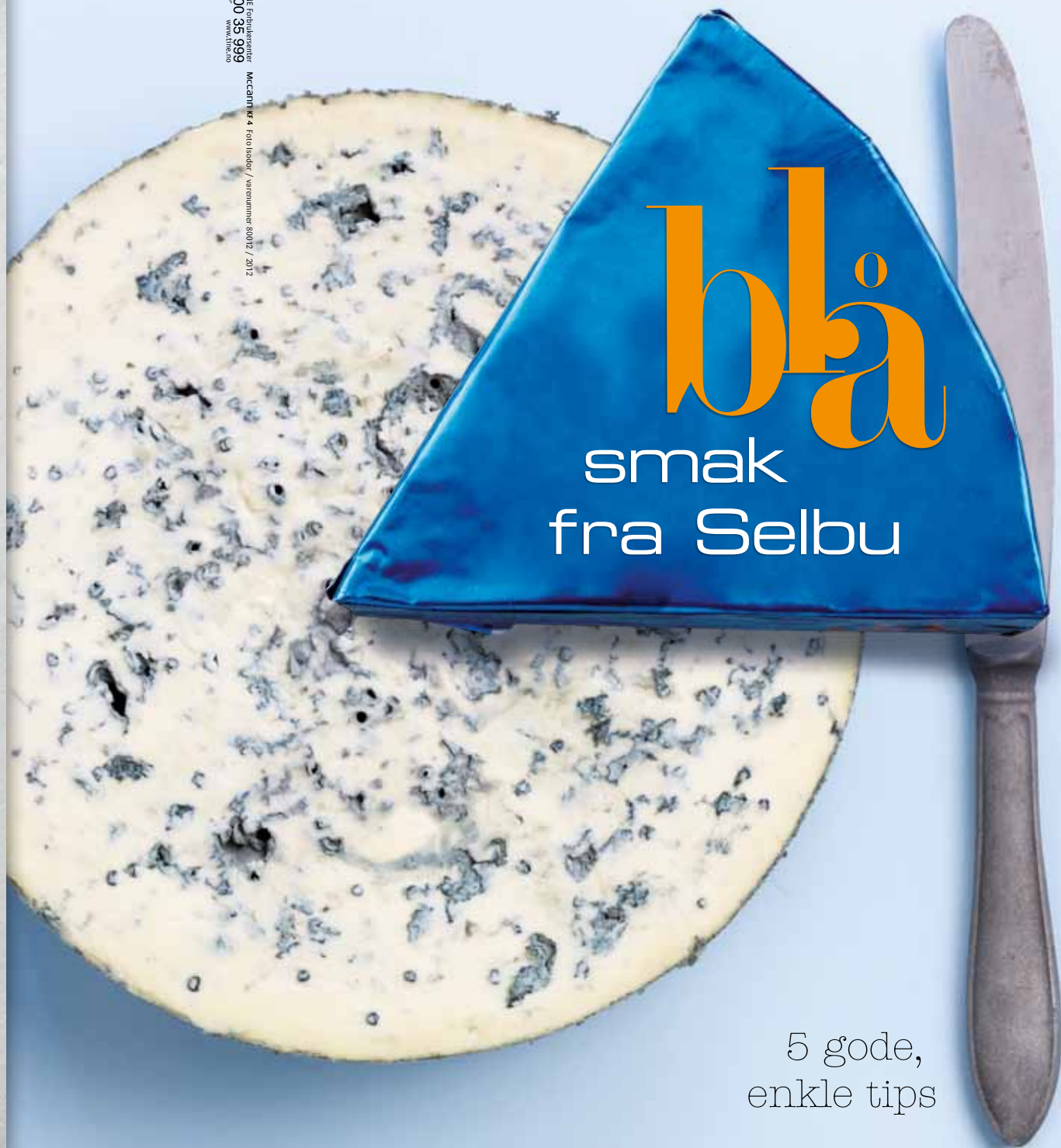




OsteCompagniet

www.ostecompaniet.no
Postboks 6678 Etterstad • 0609 Oslo

THE FORNÅRSENTER
800 36 999
www.the.no
MCCANN KE 4 Foto Isidor / Annummer 80012 / 2012



5 gode,
enkle tips



Salat med Selbu Blå:

Del plommene i to og ta ut steinen, varm de lett. Stek sopp- og baconbiter i litt smør i en stekepanne. Miks de varme ingrediensene, anrett sammen med litt salat og legg tykke skiver/biter Selbu Blå over. Smaker fortreffelig med flytende honning til.





Grove knekkebrød med Selbu Blå:

En deilig kveldssnack. Grove, gjerne hjemmelagde knekkebrød, med Selbu Blå i tykke skiver/biter og en eple- eller aprikosmarmelade til.



Hjemmelagde knekkebrød:

Bland sammen i en stor bolle, 4 dl havregryn, 4 dl grov sammalt hvete, 2 dl solsikkekjerner, 1 dl linfrø, 1 dl sesamfrø, 1 ts salt, 7 dl vann.

Smør røren utover 2 bakeplater med bakepapir. Stek begge sammen på 180°C i varmluft i 35 min. Så på 150°C i 20 min med dør på gløtt.



Søte syltede sitronnøtter med Selbu Blå:

Saften av 1 sitron, et par ss vann og
1 ss sukker kokes opp. Bland dette sammen med
en håndfull nøtter av forskjellige slag og
server til gode biter Selbu Blå.

En søt, frisk forrett eller snack!





Sikori & pæresalat med Selbu Blå:

Pærebåter varmes lett i en panne eller serveres naturlig. Anrett sammen med sikorissalatblader, valnøtter og tykke skiver Selbu Blå. Hell flytende honning over. Server gjerne med ristet rugbrød til.



OsteCompagniet



Aprikos fylt med Selbu blå:

Skjær en åpning i tørket aprikos, legg i en teskje med Selbu Blå. Surr med serranoskinke og varm i ovnen på 200° C ca. 1 minutt. Smaker deilig servert med litt salat og grissini til.

Blå smak fra Selbu