



Enkel och god höstpasta med Västerbottensost, spenat och kantareller.

2021-08-31 07:50 CEST

Enkla favoritrecept med skogens guld och Västerbottensost

De svenska skogarna bjuder i år in till ett riktigt svampår och lyckan är stor för de många kantarellplockare som finner skogens guld. Här har vi samlat några av våra favoriter där kantarellerna gifter sig väl med smaken och sältan från Västerbottensost på ett alldeles ljuvligt vis. Du hittar fler härliga höstrecept på vår [hemsida](#).

Enkel höstpasta med kantareller, spenat och Västerbottensost®

Tid: 10 minuter
4 portioner

500 g färsk pasta
200 g förvällda kantareller
2,5 dl grädde
75 g färsk bladspenat
150 g Västerbottensost®, gärna lagrad 24 mån
Smör
Salt
Peppar

Gör så här:

Riv Västerbottensost® fint.

Koka pasta enligt anvisning på paketet.

Hetta upp en stekpanna med en klick smör och stek kantarellerna på medelvärme ett par minuter tills de glänsar. Slå över grädden, tillsätt sköljd spenat och 100 g riven Västerbottensost® och låt det snabbt koka ihop. Sila av pastan och blanda med kantarellsåsen. Servera med riven Västerbottensost®.



Kantarelltoast med Västerbottensost®

4 portioner

4 brödskivor
1/2 liter gula, färska kantareller
100 g Västerbottensost®
Smör till stekning

Gör så här:

Rensa kantarellerna och förväll dem genom att torrsteka dem i en panna så att vätskan dunstar. Tillsätt sedan en stor klick smör och stek tills att kantarellerna får fin färg. Smaka av med salt och peppar.

Rosta/stek brödet. Lägg en skiva Västerbottensost direkt på den varma brödskivan och toppa med kantareller efter smak. Servera toasten varm med riven Västerbottensost® på toppen.

För mer information, kontakta gärna

Lina Jonsson, Product & Relationships Manager, Västerbottensost
Lina.Jonsson@norrmejerier.se, 076-136 33 01

Unik historia sedan 1872

Västerbottensost är en svensk klassiker som tillverkades första gången 1872 i Burträsk av mejerskan Ulrika Eleonora Lindström. Den vällagrade hårdosten med sin helt unika smak tillverkas av mjölk från trakterna runt Burträsk och karaktäriseras av sälta, fruktighet och beska. Receptet, som är en väl bevarad hemlighet och som bara några få personer känner till, ligger i säkert förvar i mejeriet i Burträsk. Västerbottensost fascinerar människor lika mycket idag, som för över hundra år sedan. Både i all sin enkelhet på ostbrickan och som uppskattad smaksättare i matlagning samt på brödet. Västerbottensost kan endast tillverkas på det lilla mejeriet i Burträsk. För det är endast där, och ingen annanstans, som Västerbottensost får sin alldeles unika smak.

Om Norrmejerier

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri och ägs av 410 lokala bönder varav 330 aktiva mjölkleverantörer i Norrbottens, Västerbottens och delar av Västernorrlands och Jämtlands län. Vi förädlar årligen drygt 200 miljoner kg mjölk vid våra mejerier i Umeå, Luleå och Burträsk till olika mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. I vårt produktsortiment ingår

varumärkena Norrmejerier®, Västerbottensost®, Verum®, Fjällfil®, Fjällyoghurt® och Norrgott®. Norrmejerier sysselsätter cirka 540 årsanställda och omsätter ca två miljarder kronor per år.

Kontaktpersoner



Kristina Stiernspetz

Presskontakt

Kommunikationschef

kristina.stiernspetz@norrmejerier.se

0730616433

090182997