



Härlig Västerbottensostpaj med kantareller. Foto: Anna Demirian

2021-09-02 07:50 CEST

Höstfavoriter med Västerbottensost och kantareller

Med en korg full med kantareller känner man sig rik, och möjligheterna till matlagning är många. Pizza, paj, pasta och risotto är trevliga rätter som dessutom passar utmärkt tillsammans med Västerbottensost. Du hittar fler härliga höstrecept på vår [hemsida](#).

Västerbottensostpaj med kantareller

4 st portioner

Ugn 200 grader

Pajskal

3 dl vetemjöl

125 gram kallt smör i tärningar

3 msk kallt vatten

Fyllning

300 g riven Västerbottensost®

3 ägg

2 dl vispgrädde

1 krm salt

1 krm svartpeppar

Smörstekta kantareller

800 gram färska kantareller

2 msk smör

salt och peppar

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda ihop mjöl, smör och vatten i en matberedare. Tryck ut degen i en form, gärna med en löstagbar kant men en vanlig form går också bra. Låt stå i kylan ett tag. Nagga pajskalet och förgrädda i mitten av ugnen ca 10 minuter.

Torrstek kantarellerna så att vätskan försvinner. Tillsätt smöret och stek ett tag till så att kantarellerna får en fin yta.

Vispa ihop äggen och grädden tillsammans med salt och peppar. Rör sedan ner Västerbottensost® i äggstanningen.

Häll över äggstanningen och kantarellerna och grädda i nedre delen av ugnen ca 35-40 minuter.



Pizza Bianca med grönkål och Västerbottensost

Cirka 4 personer, ugn 250 grader

4 pizzabottnar

400 g crème fraiche

2 vitlösklyftor, pressade

200 g blandad svamp, ansad och tunt skivad

100 g grönkål, ansad, sköljd och hackad

1 rödlök, skivad

200 g sidfläsk eller bacon, grovhackat (går att ta bort för vegetarisk pizza bianco)

4–5 dl Västerbottensost® 24 mån, grovriven

1 msk olja

Oregano, torkad

Salt och svartpeppar

Gör så här:

Blanda crème fraiche och vitlök. Torrstek svampen på medelvärme, salta. Olja in grönkålen. Bre ett tunt lager crème fraiche över pizzan och strö över ett tunt lager ost. Fördela över resterande ingredienser och grädda i ugn tills pizzan fått fin färg, ca 6-8 min.

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@normmejerier.se

0730616433

090182997