

Oppskrifter med Skjørøst

GROVT BRØD

2 brød

6 dl lunka vatn

50 gr gjær

100 gr Skjørøst

2 ts salt

1 liter sammalt hvete, grov

6–8 dl sammalt hvete, fin

Rør ut gjæren i lunka vatn og tilsett finmalt ost og salt. Bland inn det grove, sammalte mjølet og halvparten av det fine. Arbeid deigen jamn og smidig. La deigen heve til dobbelt størrelse, ca. 1 time.

Del deigen i to og elt hver del til et brød. Bruk resten av mjølet til utbaking. Legg brøda i smurte brødfomer og la dem etterheve i ca. 40 minutter.

Pensle med vatn og dryss over litt grov, sammalt hvete.

Stek brøda på 200 °C i ca. 45 minutter.

VARM OSTEKAKE

3 egg

1/2 dl sukker

300 gr Skjørøst

1/2 dl hvetemjøl

1 dl mjølk

1/2 dl rosiner

1/2 dl hakka mandler

Visp eggedosis av egg og sukker. Bland inn resten av ingrediensene og fyll røra i smurt form, ca. 1 liter stor. Stek kaka på 170 °C i ca. 45 minutter. Server kaka lunka med syltetøy og iskrem eller piska kremfløte til.



SKJØRØST TIL SPEKEMAT

Ta diverse spekemat, som for eksempel speke-skinke, fenalår og spekepølse. Bruk også eggerøre, kokte poteter og flatbrød. Tilbehør som melon og reddiker passer godt til spekemat. I tillegg serveres Skjørøst med seterrømme, lettrømme eller anna surmjølk.

Tettemjøl er også et ypperlig tilbehør til spekematen. Du heller ganske enkelt Tettemjøl i en djuptallerken og strør på sukker etter smak.

20 SAFTIGE KJØTTKAKER

500 gr kjøttdeig

1 1/2 ts salt

1/2 ts pepper

1/4 ts ingefær

3 ss potetmel

2 dl mjølk

1 egg

1 ss revet løk

125-150 gr Skjørøst

Rør kjøttdeigen med salt og tilsett krydder og mel. Spe med mjølk og rør inn egg, løk og finmalt ost. Form til kjøttkaker og stek dem i smør i ei stekepanne.

Følgende oppskriftene og bilder er laget av Hege Stubberud, Espen Ellevold, Svenn Magnus Jamt

SKJØROST OSTEKAKE

500 g skjørost
½ l appelsin gele
2 ss sukker (smak til)

Kjør skjørosten i foodprosessor til den er glatt.
Tilsett sukker, og hell i gele. Støp i form på nøttebunn.

Server med jordbærcouli.



Couli: Miks sammen jordbær og sukker til tyntflytende.
Juster konsistensen med vann. (Kan bruke syltetøy om nødvendig)

SKJØROSTFORM MED URTER OG BACON

500 g skjørost
1 liten boks champignon
1 liten boks mais
1 rød paprika
litt purre
1 liten boks ananas i biter

2 esker Kremost urter
3 dl lettrømme
½ -1 dl kremfløte
ananssaft
salt
sitronpepper
Fjellurtdressing (fra Fjellurt)



200 g bacon
litt purre

Smør en ildfast form. Ha i champignon, mais, hakket paprika og purre i forma. Sil av safta fra ananasen for å ta vare på det. Ha i ananas i formen. Bland det hele lett med skjørosten. Pisk sammen urteost, rømme og fløte. Smak til med ananssaft, salt, pepper og støtte urtekrydder. Hell blandinga over i formen. Settes inn i ovn på 200 °C i 15-20 min. Sprøstek bacon i en panne. Skjær purre i ringer og la det surre i baconfettet. Dryss bacon og purreblandingen over skjørosten.

PAI MED SKJØROST

100 g mykt smør
100 g skjørost
½ ts salt
1 ½ dl hvetemel

½ purre
1 paprika
4 skiver spekeskinke
100 g skjørost
litt urter
2 egg
2 dl matfløte
revet ost

Bland sammen smør, skjørost, salt og hvetemel til en deig. Trykk den ut i en 26 cm form. Stikk bunnen med gaffel. Forstek bunnen i ovn på 180 °C i noen minutter, til den er gyllen brun.

Skjær skinken i strimler, paprika i terninger og purren snittes. Fordel dette og skjørost i formen på bunnen. Bland sammen egg og fløte, smak til med urter og hell over. Strø revet ost på toppen. Stekes i ovn på 225 °C i 20-25 min.

KARBONADE MED SKJØROST

450 g okse rundsteik
1-2 egg
250 g skjørost
3 dl vann
1 løk
1 ½ ts sennep
1 ½ ts oregano
salt
pepper
(hvitløk)

Mal kjøttet. Ha det i en mikser, bland i salt, finhakket løk og spe med iskaldt vann. Ha i egg, skjørost og krydrene. Smak til ekstra med salt.

SKJØROSTCALZONE

50 g gjær
3 dl vann
400 g hvetemel
2 ss olje
1 egg

Fyll:
100 g revet ost
200 g skjørost
100 g asparges
100 g sukkererter
1-2 fedd hvitløk
300 g strimlet svinekjøtt
1 løk
basilikum

Lag en gjærdeigen og la den heve. Kjevl ut deigen i 6 sirkler. Fyll den ene halv delen med fyllet som står lengre ned. Brett sammen deigen til en halv måne, å pensle med egg. Stekes ved 200 °C i 12-15 min

Fyll:
Bland ost, skjørost, salt, finhakket hvitløk og basilikum sammen. Kutt asparges og sukkererter i strimler, tørr stekes, krydres og avkjøles. Kutt løk og stek i panne med kjøttet og litt olje. Avkjøl.

OBS: Pass på å smak til med salt!