



## Utvalda recept ur kokboken Västerbottensost – 100 vinnande recept

### Hjärtkex

Ingalill Thor | 80 stycken

Jag fick syn på det här receptet i en kokbok då jag planerade ett kalas inför min älskade dotters 30-årsdag. Gröna små hjärtan till champagnen före maten – ett perfekt tillugg! Och med fantastiskt god Västerbottensost kan det bara bli succé. Att kexen är hjärtformade är ett extra plus.

4 dl riven Västerbottensost  
2 dl basilikablada  
100 g smör, rumstempererat  
3 1/2 dl vetemjöl  
1/2 tsk bakpulver

Sätt ugnen på 200°.

Mixa snabbt Västerbottensost och basilikablada till en grön massa. Tillsätt smöret i tärningar, mjöl och bakpulver och blanda snabbt ihop en deg. Kavla ut degen så den blir 1 centimeter tjock på mjölad bänk och stansa ut hjärtan med hjälp av små pepparkaksformar.

Grädda i övre delen av ugnen 10–12 minuter. Låt dem kallna före servering.

Blir det hjärtan över förvara dem i tät burk eller i frysen.

### Norrlandsröra

Kent Bodin | 4 portioner

Jag var sugen på fylld bakad potatis. Jag tog de ingredienser jag hade i kylan och då blev det den här röran.

5 dl tärnad Västerbottensost  
200 g rökt renstek, tärnad  
2 dl crème fraîche

Blanda Västerbottensost och renstek med crème fraîche. Använd röran till snittar eller som fyllning i bakad potatis.



## Inbakade oliver

Mats Lönegren

Jag lärde mig det här receptet på en nyårsbjudning i slutet av 1990-talet. Oliverna är alltid uppskattade och ofta har jag och min fru fått dela med oss av receptet till gäster och arbetskamrater. Perfekt drinktilltugg!

1 1/2 dl vetemjöl  
1 krm kajennpeppar  
1 msk smör  
2 msk vatten  
2 dl riven Västerbottensost  
1 burk kärnfria gröna oliver (240–300 g)

Sätt ugnen på 200°.

Arbeta ihop mjöl, kajennpeppar, smör och vatten. Vänd i Västerbottensost. Ta en liten bit deg i handen och platta ut, lägg en oliv i mitten och gör ett skal av degen runt oliven. Lägg knytena på en plåt med bakplåtspapper.

Grädda cirka 15 minuter. Låt svalna någon minut före servering.

## Glass

Amanda Nilsson | 4 portioner

Första gången min mamma gjorde Västerbottensostglass tyckte jag det lät väldigt konstigt och jag ville knappt smaka det. Men jag smakade och blev verkligen överraskad. Det var supergott, speciellt tillsammans med varma hjortron.

3 ägg  
2 1/2 dl riven Västerbottensost  
1 dl socker  
1 tsk vaniljsocker  
3 dl vispgrädde

Separera äggulorna från äggvitorna. Blanda Västerbottensost med äggulor, socker och vaniljsocker.

Vispa grädden och rör ner i ostsmeten. Vispa äggvitorna till ett hårt skum och blanda ner i smeten. Låt stå i frysen ett par timmar.

Servera med varma hjortron.



## Risotto

Katarina Bellman | 4 portioner

Osten är hemligheten med den här rätten – med Västerbottensost lämnar du ingen oberörd. Jag serverar risotton som den är eller med en bit grillad lax, gärna i sällskap med vänner och vin sena sommarkvällar.

1 liter vatten  
2 grönsaksbuljongtärningar  
olja  
4 schalottenlökar, skalade, finhackade  
2 vitlöksklyftor, skalade, finhackade  
10 färska champinjoner, rensade, hackade  
1 röd paprika, hackad  
400 g arborio- eller avorioris  
1/2 flaska vitt vin  
50 g smör  
6–7 dl riven Västerbottensost  
salt och vitpeppar

Koka upp vatten och buljongtärningar i en kastrull och håll det varmt. Hetta upp olja i en rymlig kastrull och fräs lök, champinjoner och paprika tills de mjuknar och får färg. Tillsätt riset och höj värmen så att riset i princip steks. När riskornen är genomskinliga, tillsätt vinet och sänk värmen till medel eller låg.

Häll på 3 dl het buljong när vinet kokat in i riset, låt det puttra. Tillsätt lite buljong i taget och låt det koka in. Rör ständigt om så att risotton inte bränns vid. Fortsätt tills buljongen tagit slut, cirka 20 minuter skall riset koka. Smaksätt med smör och Västerbottensost. Rör om så att det smälter och smaka av med salt och peppar.

Låt gärna risotton vila i tre minuter under lock så att den klibbar till sig ännu mer.



## Sill med ägg

Maria Pedersen | 4 portioner

Jag bjöds att smaka den här sillen vid en butiks demonstration och jag tog den genast till mitt hjärta. Jag brukar utesluta majonnäsen och tycker att det blir lika gott (och nyttigare). Serveras med fördel på en bit tunnbröd.

1 burk 5-minuterssill i bitar (420 g)  
2 kalla hårdkokta ägg  
1 dl matyoghurt  
1/2 dl majonnäs, gärna hemgjord  
1 1/2 dl grovriven Västerbottensost  
2 tsk dijonsenap  
1/2–1 krm kajennpeppar  
salt  
1/2 dl hackad dill

Låt sillen rinna av, skala äggen och skär i bitar. Blanda matyoghurt, majonnäs och Västerbottensost.

Rör ner senap och kajennpeppar i blandningen. Smaka av med salt. Vänd ner sill och ägg. Garnera med dill. Låt stå en stund före servering.

## Lyxiga pilgrimsmusslor

Fredrik Nilsson | 2 portioner

Jag ville bjuda en flicka, som mitt hjärta klappade lite extra för, på en måltid som representerar mig och det jag gör. Jag dyker och är från norra Sverige. Jag valde det bästa ur de olika miljöerna: Pilgrimsmusslorna var plockade utanför Trondheim, kantarellerna i Börjelslandet utanför Luleå och dessa två smaker toppades av Västerbottensost. Vi får väl se om vi kommer att göra de här musslorna tillsammans nästa gång...

4–8 pilgrimsmusslor, ev med skal  
smör  
salt och peppar  
8–16 färska kantareller, rensade  
1 dl riven Västerbottensost

Sätt ugnen på 250° grill.

Stek pilgrimsmusslorna hastigt på hög värme i smör, salta och peppra efter smak. Lägg de stekta musslorna i skalen eller i en ugnssäker form. Fräs kantarellerna i lite smör och lägg dem ovanpå musslorna. Strö över Västerbottensost och gratinera tills osten smält.



## Tapas från norr

Christer Österlind | 4 portioner

Har ätit tapas i Spanien de senaste 25 åren, tapas baserade på lokala råvaror. Varför inte ta goda seder med sig hem? Råvarorna finns ju!

16 skivor rustikt mjukt bröd  
300 g Västerbottensost, rumstempererad  
hjortronsylt  
1 pkt rökt renstek (80–100 g), tunt skivad  
1 nypa pepparrot, skalad, riven  
olivolja  
1 chili, urkärnad, hackad  
1 vitlöksklyfta, skalad, hackad  
200 g rödingfilé  
flingsalt  
1 rödlök, skalad, finhackad eller skivad  
1 burk Kalix löjrom (100 g)  
färska örter, t ex persilja, dill, gräslök

Skär brödet i så tunna skivor som möjligt. Rosta eventuellt brödet.

Lägg cirka 3–4 millimeter tjocka skivor Västerbottensost på fyra brödskivor. Ringla lite hjortronsylt över osten.

Ta fyra nya skivor bröd och gör på samma sätt med rensteken och pepparrotten som med osten och hjortronsylten.

Hetta upp olja i en traktörpanna. Fräs snabbt chili och vitlök. Lägg i bitar av röding tills den är färdigstekt, salta lite. Låt blandningen vila tills den är ljummen. Servera gärna i traktörspannan eller i ett djupt fat med kant. Gästerna doppar brödet lätt i »salsan« och lägger på en bit röding med gaffel.

Lägg lite rödlök på ytterligare fyra skivor bröd. Klicka Kalixrom över rödlöken.

Garnera varje tapas med passande lokala örter. Räkna med minst en tapas av varje sort/person. Servera på stort fat.