

# Ta' stemningen med hjem



***Taverna***

LÆKKERIER MED TAVERNA OSTE - NR. 3



# Middelhavsstemning stemning der er lige til at spise

Måske er det Middelhavets forførende stemning, måske er det ostenes bløde konsistens eller vidunderlige, hvide farver, eller måske er det en kombination af dem alle, for Taverna er bare noget ganske særligt.

## TAVERNA GRILLOST

Den danskproducerede Grillost er inspireret af den cypriotiske specialitet, Halloumi, der tåler opvarmning uden at flyde ud.

Skær grillosten i 8-10 mm tykke skiver og steg eller grill til ydersiden er sprød og kernen blød og lækker. Server året rundt til grillet eller stegt kød eller som ostanretning med en god chutney eller en frisk marmelade, fx hyben-æble. Den stegte ost er også velegnet i salat eller grøntsagsretter.



# Sandwich med pebermarineret Grill ost, lufttørret skinke og chiliglance

Til 4 personer  
Tilberedningstid: 30 minutter



200 g Taverna Grill ost (eller Halloumi)  
1½ dl rapsolie  
1 spsk. pebermix  
80 g lufttørret skinke  
½ stk. icebergsalat  
2 stk. tomater  
6 skiver sandwichbrød  
60 g smør  
15 g lucernespirer

## Chiliglance:

4 dl hvidvinseddike  
3 spsk. akaciehonning  
2 stk. rød chili

Taverna Grill ost skæres i skiver, marineres i rapsolie tilsat pebermix i ca. 20 minutter. Osten grilles eller steges på panden. Tomaterne halveres og steges på grill med salt og peber.

## Chiliglance:

Hvidvinseddike, honning og finthakket chili indkoges til en glance under omrøring.

Sandwichbrød uden skorpe grilles, og 2 skiver skæres i trekanter. De øvrige brød smøres med smør. Hakket icebergsalat anrettes på brødet med lufttørret skinke og grillet tomat. Grill osten lægges på og chiliglancen placeres på tallerknen. Sandwichen pyntes med lucernespirer, trekanter af brød og havens krydderurt.

Kilde: Food College Aalborg





# Fyldt svinemørbrad med Domyati og rejer, selleripuré og sauterede kartofler pyntet med bær og krydderurter

Til 4 personer  
Tilberedningstid: 40 minutter

**1 stk. svinemørbrad (400 g)**  
**250 g Taverna Domyati**  
**8 stk. tigerrejer uden skal**  
**400 g knoldselleri**  
**2 dl piskefløde**  
**Smør**  
**600 g små nye kartofler**  
**1 bundt dild**  
**1 bundt koriander**  
**½ bundt basilikum**  
**1 dl ristede pinjekerner**  
**500 g bær fra sæson**  
**rapsoolie, salt og peber**

Svinemørbraden deles i 2, som ridses halvt igennem på langs og bankes ud. Domyati røres lind med finthakket dild og smøres på mørbraden. Tigerrejer uden skal hakkes fint og placeres på osten. Mørbraden rulles stramt i film og enderne lukkes sammen, pocheres (90 grader) i vand i ca. 10 minutter. Mørbraden pakkes ud af filmen, pensles med olie og krydres med salt og peber. Mørbraden grilles eller steges færdig på en pande i ca. 8 minutter. Kødet skal hvile 5 minutter, før det skæres ud.

Knoldselleri skrælles, skæres i tern og koges møre. Sellerien puréeres og tilsættes varm fløde til en passende konsistens, smages til med salt, peber og kold smør. Kartofflerne vaskes og koges let møre og sauteres i smør på panden.

Friske krydderurter arrangeres på tallerken med friske bær og ristede pinjekerner. Kartofflerne placeres i salaten som kan stænkes med rapsoolie af en god kvalitet. Mørbraden skæres ud og anrettes på selleripuréen.

Kilde: Food College Aalborg



# Bønnesalat

## med Beyaz Peynir

Til 4 personer

Tilberedningstid: 15 minutter

**150 g grønne bønner**  
**1 stk. romainesalat**  
**3 stk. kogte æg**  
**150 g Taverna Beyaz Peynir**  
**12 stk. store sorte oliven**  
**100 g soltørrede tomater**

### Dressing:

**½ dl citronsaft**  
**1½ dl rapsolie**  
**salt og peber**

Salaten snittes og arrangeres på tallerknen med kogte æg skåret i både, Beyaz Peynir skåret i store stykker, flækket grønne bønner, sorte oliven og strimler af krydret soltørrede tomater. Dressingen kan stænkes på salaten eller serveres å part.

Kilde: Food College Aalborg





# Grillet forell

fyldt med sennep, krydderurter  
og Beyaz Peynir

Til 4 personer

Tilberedningstid: 75 minutter.

**4 stk. portions forell**

**150 g Taverna Beyaz Peynir**

**3 spsk. mild, grovkornet sennep**

**½ dl citronsaft**

**3 dl friske krydderurter (eks. dild, kørvel og purløg)  
rapsolie**

**4 bagekartofler**

**4 stilke ribs (kan evt. erstattes  
af bær i sæson)**

## Hyldeblomstskum:

**1 dl hyldeblomstsaft**

**¼ dl æblecider**

**½ tsk. pasteuriseret æggehvite**

Forellen skæres fri for hoved, finner og hale. Ved at trykke ned langs ryggen frigøres rygbenet, og benene i bugen skæres fra. Forellen åbnes og smøres med sennep. Tynde skiver af Beyaz Peynir, hakkede krydderurter og citronsaft lægges ovenpå. Fisken lukkes sammen og grilles. Kartoflerne skæres i brede rektangler, pensles med olie og krydres med salt og peber. De grilles færdige.

## Æbleskum:

Hyldeblomstsaft piskes til skum med æblecider og æggehvite. Skummet tilberedes umiddelbart før servering.

Kilde: Food College Aalborg



# Tortillachips med guacamole og stegt Grill ost



Til 4 personer  
Tilberedningstid: 15 minutter

**250 g Taverna Grill ost (eller Halloumi)**

**¼ pose nachos**  
**1 figen**  
**salat og brøndkarse til pynt**

## Guacamole:

**2 modne avokadoer**  
**1 tsk. citronsaft**  
**1 fed hvidløg**  
**1 spsk. cremefraiche 18 %**  
**salt, peber og evt. chili**

## Guacamole:

Avokado deles, stenen fjernes og kødet tages ud med en spiseske. Avokado-kødet blendes og tilsættes presset hvidløg, citronsaft, cremefraiche og smages til med salt, peber og chili.

Grill ost skæres i skiver og steges på panden, krydres med salt og peber.

Osten anrettes på tortillachips med guacamole, frisk figen, salat og brøndkarse

Kilde: Food College Aalborg





# Rugbrødschips med Gybna Baida og abrikoschutney

Til 4 personer  
Tilberedningstid: :  
10 min + ½ time til chutney.

**200 g Taverna Gybna Baida**  
**4 tynde skiver rugbrød**  
**12 stk. vindruer**  
**timian og salat til pynt**

**Abrikoschutney:**  
**150 g soltørrede abrikos**  
**1 dl vand**  
**50 g sukker**  
**1 dl vineddike**  
**5 g ingefær**  
**½ løg**  
**½ rød peberfrugt**  
**1 chili**  
**3 stilke koriander**

## Abrikoschutney:

Alle ingredienser koges møre og sigtes. Blandingen blendes og spædes med kogelagen til den ønskede konsistens. Rugbrødsskiverne ristes i ovn ved 110 grader til de er sprøde. Gybna Baida anrettes med rugbrødschips og abrikoschutney. Pyntes med frisk timian, druer og salat.

Man kan evt. vælge at tilberede en større mængde chutney, som også kan anvendes til stegt fjerkræ, oksekød og boller i karry.

Kilde: Food College Aalborg



# Kartoffelsalat

## med røget makrel og gedeost

Til 4 personer

Tilberedningstid:

15 minutter + koge og afkølingstid til kartoflerne.

**600 g små nye kartofler**

**400 g blomkål**

**200 g radiser**

**1 stk. røgede makrel**

**200 g Taverna gedeost**

**1 stk. hovedsalat**

**3 spsk. finthakket purløg**

**olie, salt og peber**

### Marinade:

**1 dl eddike**

**2½ dl olie**

**½ tsk. dijonsennep**

**salt og peber**

Kartoflerne koges, afkøles og skæres i skiver.

Radiserne skylles og skæres i skiver.

Kartofler og radiser overhældes med en marinade af eddike, dijonsennep, olie smagt til med salt og peber.

Blomkål deles i buketter, ristes på panden i olie og krydres med salt og peber.

Gedeosten skæres i passende stykker, og makrellen klargøres uden skind og ben.

Kartoffelsalaten arrangeres med sprøde salatblade, gedeost, makrel og drysses med finthakket purløg.

Kilde: Food College Aalborg





# Taverna er rig på oplevelser

Nu kan du tage alle fristelserne med hjem og pifte hverdagens snacks og måltider op med en bred vifte af disse velsmagende oste, der alle er inspireret af deres oprindelse på Balkan og det østlige Middelhav. Prøv fx en tyrkisk-inspireret "Beyaz Peynir", en "Gybna Baida" med arabiske rødder eller en "Domyati" med egyptisk ophav og nyd sommeren hele året i selskab med Taverna.

## DOMYATI

Domyati stammer fra byen Domyat i det nordlige Ægypten. Den danske Domyati ost har en meget mild smag og en blød og cremet konsistens. Ud over at være en velsmagende ost i traditionelle salater, er Domyatien også perfekt som ingrediens i både kolde og varme retter som fx supper, grøntsager, snacks mv.





## GYBNA BAIDA

Gybna Baida er den arabiske betegnelse for en hvid ost opbevaret i saltlage. Den danskproducerede Gybna Baida har en blød konsistens og en letsaltet smag. Osten er ideel som madlavningsost, og kan med fordel benyttes til indbagning eller som fyld i varme retter, men er også et frækt indslag i salater.



## BEYAZ PEYNIR

Beyaz Peynir er et fast indslag i det fantastiske tyrkiske køkken. Oprindeligt var det hyrder, som opfandt denne hvide ost i saltlage, og fremstillingsmetoden er da også gået i arv fra generation til generation. Beyaz Peynir kan sammenlignes med feta, men er smagsmæssigt mere frisk og fyldig. Beyaz Peynir er velegnet til salater, men også som snack.



## KECI PEYNIRI

Keci Peyniri har sin oprindelse i Anatolien, hvor gedehyrder for flere hundrede år siden udviklede denne helt særlige gedeost i saltlage. Den delikate og bløde danskproducerede gedeost er fremstillet af 100% gedemælk, hvilket giver osten en uimodståelig fyldig og afrundet smag. Gedeosten er ideel som snack eller appetitvækker.



## HALLOUMI

Halloumi er en udsøgt cypriotisk specialitet. Osten er først og fremmest kendt for sin karakteristiske krydrede smag af frisk mynte. Den er velegnet til salater, men ostens sande karakter kommer først rigtig frem, når den opvarmes. Som en af de få oste, holder Halloumi formen, når den grilles eller steges. Kun det inderste smelter, mens ydersiden bliver dejlig sprød. Nyd den hele året.



## TAVERNA GRILLOST

Den danskproducerede Grillost er inspireret af den cypriotiske specialitet, Halloumi, der tåler opvarmning uden at flyde ud. Skær grillosten i 8-10 mm tykke skiver og steg eller grill til ydersiden er sprød og kernen blød og lækker. Server året rundt til grilllet eller stegt kød eller som ostanretning med en god chutney eller en frisk marmelade, fx hyben-æble. Den stegte ost er også velegnet i salat eller grøntsagsretter.



# Meloncocktail med Gybna Baida

Til 4 personer

Tilberedningstid: 15 minutter

**120 g Taverna Gybna Baida**

**¼ stk. vandmelon**

**½ stk. honningmelon**

**½ stk. galiamelon**

**6 cl. hvidvin med stor frugt f.eks Mosel,**

**Alsace, Rhinen**

**pistacie nødder og mynteblade til pynt**

Melonerne udbores til kugler med et parisiennejern eller skæres i mindre kvadrater.

Melonkuglerne arrangeres i et cocktailglas, og hvidvinen tilsættes. Gybna Baida skæres i trekanter og placeres øverst i glasset. Pistacienødderne hakkes og drysses som pynt, og cocktailen toppes med mynteblade.

De angivne meloner i opskriften kan erstattes af andre melonsorter.

Kilde: Food College Aalborg



# Chokolade

## med Domyati og orangecreme

1 stor bradepande  
Tilberedningstid: ca. 50 minutter.

**300 g mørk chokolade**  
**6 æg**  
**300 g mørk farin**  
**1½ dl appelsinsaft**  
**400 g Taverna Domyati**  
**200 g hakkede valnødder**  
**250 g hvedemel**  
**150 g smør**  
**1 spsk. bagepulver**

**Orangecreme:**  
**3 dl drænet yoghurt**  
**2 spsk. appelsinsaft**  
**1 spsk. grand manier**  
**vaniljesukker**

Chokoladen smeltes i vandbad. Smørret smeltes og afkøles. Æg og farin piskes let og luftig med håndmixer. Appelsinsaft, afkølet smør og chokolade røres i æggemassen. Domyati skæres i små kvadrater og vendes med hakket valnødder forsigtigt i æggemassen. Melet blandes med bagepulver og vendes rundt i dejen med let hånd. Bradepanden fores med bagepapir, og dejen fordeles derpå. Kagen bages i ovnen ved 140 grader i ca. 25 – 30 minutter

### Orangecreme:

Drænet yoghurt røres med appelsinsaft og grand manier og smages til med vaniljesukker.

Chokoladekagen skæres ud og serveres med orangecreme og friske bær fra sæsonen.



Kilde: Food College Aalborg





# Ostekurv

## med chorizosalat, gedeost og ribs



Til 4 personer  
Tilberedningstid: 20 minutter  
(ostekurvene kan bages dagen før).

**200 g gruyere ost** (kan evt. erstatte af andre hårde oste)

**150 g Taverna gedeost**

**150 g chorizo**

**1 stk. romainesalat**

**50 g mixed babysalater**

**12 stk. kapersfrugt**

**12 stk. store sorte oliven**

**4 stilke ribs**

**rapsolie**

Gruyere ost rives og placeres på bagepapir i cirkler med 4 stk. á 15 cm i diameter.

Osten bages i en forvarmet ovn uden varmluft ved 200 grader i ca. 4 -5 minutter, til osten er gyldenbrun.

Osten hænges på store glas/skåle og formes som kurve.

Romainesalaten snittes og blandes med babysalaten.

Salaten fordeles i ostekurvene med chorizo, kapers, oliven og ribs. Gedeosten skæres i passende stykker og halvdelen ristes let på en pande med olie og vendes forsigtigt.

Gedeosten placeres i ostekurven som stænkes med en mild olie-  
eddike dressing.

Kilde: Food College Aalborg



# Grillost mojito med jordbærkompot

Til 4 personer

Tilberedningstid: 10 minutter + 30 minutter til marinerung af osten og fremstilling samt afkøling af jordbærkompot.

**250 g Taverna Grillost (eller Halloumi)**

**2 spsk. rørsukker**

**4 spsk. mynteblade**

**saft af 2 stk. lime**

**toastbrød og smør**

## Jordbærkompot:

**1 bakke jordbær**

**1½ dl vand**

**2 spsk. rørsukker**

**¼ dl rom**

Myntebladene hakkes fint og stødes med sukkeret i en morter og tilsættes limesaft. 8 skiver af Grill ost marineres i myntemarinaden i ½ time.

## Jordbærkompot:

Jordbær deles i kvarte og koges i vand og sukker ved svag varme. Halvdelen af jordbærerne tages op, mens der stadig er bid i dem. De øvrige jordbær koges færdig til en tynd sirup og pureses gennem en sigte.

Den søde jordbærkompot smages til med rom og afkøles.

Grill osten steges i smør på panden, skæres i trekanter og anrettes på tallerken med jordbærkompot, mynteblade og serveres med ristet brød og smør.

Kilde: Food College Aalborg





**FIND FLERE OPSKRIFTER  
PÅ TAVERNA.DK**