

Sesongens oppskrifter fra
Q-Meieriene



Høstoppskrifter

Høst er høysesong for norsk tradisjonsmat. For å skape litt matinspirasjon til de kalde høstdagene vi har i vente, har kokkene hos Q-Meieriene valgt ut noen spennende oppskrifter som vi tror du vil få glede av. Vi har selvfølgelig smakt oss gjennom alle rettene, og kan med stor sikkerhet si at dette er kosemat til både hverdags og fest.

Hva med å servere dine gjester kremet blomkålsuppe med Kavli BaconOst, eller deilig høstgryte med Q Crème fraîche?

Vi er stadig på jakt etter nye, spennende oppskrifter. Hvis du har noen gode ideer, ønsker vi gjerne å høre fra deg. Sammen finner vi nemlig bedre og smartere måter å gjøre ting på. Og hvem vet, kanskje blir det din oppskrift vi deler neste gang, til inspirasjon for tusenvis av andre matglade mennesker?

Hilsen Kavli / Q-Meieriene Foodservice



Kremet blomkålsuppe med baconost

Porsjoner 30

Tidsforbruk 35 minutter

Ingredienser

2,4 kg blomkål
6 beger Kavli Baconost
4 fedd hvitløk
150 g smør
5 liter grønnsaksbuljong
2 liter Q kremfløte
Salt og pepper

Fremgangsmåte

Fres blomkål forsiktig i litt smør med hvitløk i en kasserolle.
Tilsett vann og buljong.
Tilsett Q kremfløte og Kavli Baconost.
Smak til med salt og pepper.
La suppa koke til blomkålen er mør.
Kjør suppen med stavmikser, til det ikke er noen biter igjen.

Tips: Server gjerne med brød og sprøstekt bacon.





Soppsuppe

Porsjoner 30

Tidsforbruk 35 minutter

Ingredienser

3 kg sjampinjonger

2 stk løk

4 fedd hvitløk

300 g smør

3 liter hønsekraft

2 liter Q Kremfløte

3 dl Q Crème Fraîche

Salt og pepper

Fremgangsmåte

Kutt soppen i små biter.

Rens løken og kutte i små biter.

Smelt smøret i en stor kasserolle.

Tilsett løk og sopp.

La det surre under omrøring.

Tilsett hønsekraft og la det koke i 10 minutter.

Smak til med salt og pepper.

Tilsett Q Kremfløte og Q Crème Fraîche og gi suppen et nytt oppkok.

Kjør suppen med en stavmikser.

Serveres med pisket Q crème fraîche.

Tips: Bruk flere typer sopp for ekstra god smak.



Tomatsuppe

Porsjoner 30

Tidsbruk 35 minutter

Ingredienser

3 kg hermetisk tomater
5 stk hvitløksfedd
6 liter grønnsaksbuljong
1.2 liter Q Helmelk
3 dl Q Kremfløte
Salt og pepper

Fremgangsmåte

Fres hvitløk i en kjele i 6 minutter.
Rør i hermetisk tomat, Q Helmelk, Q Fløte og grønnsaksbuljong.
Kok suppen i 10 minutter, og kjør med en stavmikser.
Serveres gjerne med kokt pasta, ferskt brød og kokte egg.

Søtpotet og gulrotsuppe

Porsjoner 30

Tidsforbruk 20 minutter

Ingredienser

3.5 kg søtpotet
1.5 kg gulrot
3-4 hvitløksfedd
60 g ingefær
5 liter kyllingkraft
Limesaft
1 liter Q Kremfløte
4 dl kokosmelk
3 dl Q Crème Fraîche
Litt olivenolje
Litt fersk koriander

Fremgangsmåte

Skrell søtpotet og gulrot i småbiter.
Hakk ingefær og hvitløk.
Fres søtpotet og gulrot.
Tilsett ingefær og hvitløk.
Hell i kyllingkraft, kokosmelk og Q Kremfløte.
Kok til alt er mørt og kjør suppen med en stavmikser.
Smak til med lime, salt og pepper.
Server suppen med en stor skje Q Crème Fraîche og hakket fersk koriander.

Tips: Serveres gjerne med stekte terninger av søtpotet.





Laks med kremet pasta

Porsjoner 30

Tidsforbruk 45-50 minutter

Ingredienser

4 kg laksefilet

6 stk purreløk (kun den hvite delen)

300 g smør

3 fedd hvitløk

3 stk løk

2 liter Q Kremfløte

500 g Q Crème Fraîche

3.5 liter fiskebuljong

3 kg tagliatelle

Fremgangsmåte

Rens fisken og skjær i ca. 4 cm tykke skiver.

Dryss salt på skivene.

Vask og finhakk purreløk, hvitløk og kepaløk.

Smelt smør i en stor kasserolle.

La løk, purreløk og hvitløk surre i smør.

Tilsett kraft, fløte og Q crème fraîche.

Kok sausen i 10-15 minutter.

Smak til med salt og pepper.

Kan jevnes med maizena om en tykkere konsistens er ønskelig.

Brun fiskestykkene i en panne. Legg dem på brett og stek dem ferdig i ovn.

Kok pasta og legg den kokte pastaen i en stor serveringsform.

Hell over sausen og legg de stekte fiskestykkene på toppen.

Server gjerne med brød til.

Lammeskank med rotmos

Porsjoner 30

Tidsforbruk 2.5 - 3 timer

Ingredienser

30 stk lammeskank

8 stk gulrot

2 stk sellerirot

2 stk purreløk

5 stk løk

3 stk laurbærblad

Salt og pepper

Fremgangsmåte

Skjær grønnsakene i grove biter og ha dem oppi en stor gryte.

Brun dem av til gyllen farge.

Fyll på med vann så det dekker, og ta i litt salt og pepper.

Svi av lammeskankene og legg dem oppi gryta, og la alt sammen koke i 2,5 - 3 timer til kjøttet slipper beinet.

Server lammeskankene med en god potetstappe og bakte rotgrønnsaker

Rotmos

Porsjoner 30

Tidsforbruk 30 minutter

Ingredienser

5 kg skrelte poteter

2 fedd hvitløk

1,5 kg rotgrønnsaker (kålrot, gulrot, søtpotet, sellerirot)

1.8 liter Q-Helmelk

7.5 dl Q-Kremfløte

500 g smør

Salt og pepper

Fremgangsmåte

Skrell grønnsakene og potetene og del dem i grove biter.

Kok potetene og grønnsakene i vann med hvitløk.

Sil av vannet.

Mos blandingen og hvitløken sammen.

Tilsett Q-Helmelk, Q-Kremfløte og smør.

Smak til med salt og pepper.





Lammelår

Porsjoner 30

Tidsforbruk 2-3 timer

Ingredienser

5 stk lammelår

4 fedd hvitløk

Fersk rosmarin

4 dl nøytral matolje

Salt og pepper

Fremgangsmåte

Hakk hvitløk og urter og bland med olje, salt og pepper.

Pensle blandingen på lammelårene.

Stek lammelårene i ovnen på 130 til kjernetemperaturen er ca. 67 grader.

Steketid 2-3 timer.

Server med fløtegratinerte poteter, rotgrønnsaker og ønsket saus.

Fløtegratinerte poteter

Porsjoner 30

Tidsforbruk 60 minutter

Ingredienser

Ca 7,5 kg skrelte poteter

2 l Q kremfløte

4 l Q Helmelk

10 stk hvitløksfled

Salt og pepper

Fremgangsmåte

Skjær potetene i tynne skiver.

Finhakket hvitløk.

Kok opp Q kremfløte, Q Helmelk og hvitløk.

Tilsett de skivede potetene .

Smak til med salt og pepper.

Kok potene forsiktig til de er nesten ferdige.

Ha potetene i en ildsfastform.

Strø hvitost på toppen.

Stekes i ovn i 200 Celsius i 20 minutter til osten har fått en gyllen farge.



Potetstappe

Porsjoner 30

Tidsforbruk 30 minutter

Ingredienser

7.5 kg skrelt mandelpotet

1.8 liter Q Helmelk

7.5 dl Q Kremfløte

500 g smør

Salt og pepper

Fremgangsmåte

Kok potetene i vann.

Sil av vannet.

Mos potetene.

Tilsett Q Helmelk, Q Kremfløte og smør.

Smak til med salt og pepper.

Høstgryte

Porsjoner 30

Ingredienser

4 kg strimlet oksekjøtt

6 kepaløk (skivet)

8 middels store sjampinjonger

6 ss smør

9 ss tomatpure

1 kg Q Crème Fraîche

6 ss dijonsennep

1 liter oksekraft

Litt sitronsaft

12 ts hvetemel (blandet i kaldt vann)

Salt og pepper

Fremgangsmåte

Brun kjøttet lett i smør på middels varme.

Tilsett løken og soppen når kjøttet har fått tilstrekkelig med farge. Stekes i nye 4-5 minutter.

Bland i tomatpuré, dijonsennep, oksekraft, sitronsaft og Q Crème Fraîche. Jevn sausen med hvetemelmiks. Kokes på svak varme til kjøttet er mørt. Serveres med potetstappe.



Eplekake

Porsjoner 30

Tidsforbruk 60 minutter

Ingredienser

625 g smør

625 g brunt sukker

625 g hvetemel

10 egg

10 ts bakepulver

10 ts vaniljepulver

20 - 25 epler

2.5 dl Q Helmelk

Fremgangsmåte

Smør og sukker piskes luftig.

Tilsett eggene, ett og ett.

Rør inn mel, bakepulver og vaniljesukker.

Rør inn melk.

Røren fordeles i en gastroform med bakepapir.

Eplene skrelles og legges på toppen.

Strø kanel og perlesukker oppå.

Stekes på 180 grader i 30 -40 minutter.



Drømmekrem

Porsjoner 30

Tidsforbruk 20 minutter

Ingredienser

1kg seterrømme

5ss ekte vaniljesukker

1 lime

Fremgangsmåte

Tilsett vaniljesukker og lime og stivpisk seterømmen. Serveres til nystekt eplekake.



Vaniljesaus

Porsjoner 30

Tidsforbruk 20 minutter

Ingredienser

2 liter Q kremfløte

3 liter H melk

60 eggeplommer

750 g Sukker

Vaniljesukker

Fremgangsmåte

Bland eggeplommene med sukker og vanilje i en egen bolle.

Kok opp fløte og melk i en kjele og hell over eggeblandingen under omrøring.

Hell alt tilbake i kjele igjen.

Rør på middels varme til sausen tykner ikke koker.

Kjøl ned i kjøleskapet i 2 timer.

Serveres til sjokolademousse, eplekake eller noe annet godt.

Sjokolademousse

Porsjoner 30

Tidsforbruk-30 minutter

Ingredienser

1 kg kokesjokolade

12 egg

200 g sukker

3 liter Q Kremfløte

Fremgangsmåte

Smelt sjokolade over et vannbad.

Pisk egg og sukker til eggedosis.

Pisk kremfløten stiv.

Bland sammen smeltet sjokolade med eggedosis og rør inn pisket kremfløte.

Fordel i 30 porsjonsglass.

Kjøl ned i kjøleskapet i 2 timer.

Server med hjemmelaget vaniljesaus.



Varm sjokolade

Porsjoner 30

Tidsforbruk 10 minutter

Ingredienser

4 liter Q Helmelk

1,2 dl Q Kremfløte

400 g sukker

600 g sjokolade

Fremgangsmåte

Del sjokoladen i biter og ha i en gryte.

Kok opp Q Helmelk og Q Kremfløte.

Tilsett sukker.

Hell melkemiksen over sjokoladen og rør forsiktig til sjokoladen er løst opp.

Server gjerne med vispet krem.





EPD varenr.	Varenavn	Antall F-Pak i D-Pak	Mengde pr. F-Pak
Q-MEIERIENE			
2 474 450	Q Helmelk BiB	1	10
2 474 468	Q Lettmelk BiB	1	10
2 474 773	Q Skummet melk BiB	1	10
2 474 781	Q Ekstra Lett BiB	1	10
2 474 740	Q Helmelk 1 l SHH	10	1
2 474 732	Q Lettmelk 1 l SHH	10	1
2 474 757	Q Skummet melk 1 l SHH	10	1
2 474 765	Q Ekstra lett 1 l SHH	10	1
5 003 611	Q Kefir 4 %	10	1
2 367 696	Q Kremfløte 1 l	10	1
2 474 880	Q Kremfløte BiB	1	10
2 642 981	Q Kremfløte 0,3 l	1	0,30
2 474 955	Q Lettrømme 2,5 kg	1	2,50
2 474 989	Q Sæterrømme 2,5 kg	1	2,50
2 381 515	Q Lettrømme	8	0,30
4 515 086	Q-Drømmelett	8	0,30
2 474 948	Q Crème Fraîche	1	2,50
2 635 100	Q-Yoghurt Naturell	1	2,50
KAVLI			
4942942	Baconost Beger	10	0,200
4942975	Paprikaost Beger	10	0,200
2971372	Korni Flatbrød	10	0,275

Kavli/Q-Meieriene Foodservice

Heidi Murdoch Stilling

Salgsdirektør - DV og SHH

Tlf.: +47 99 68 99 99

E-post: heidi.stilling@kavli.no

Frode Kjerpeseth

KAM/Markedssjef

Tlf.: +47 90 03 70 29

E-post: frode.kjerpeseth@kavli.no

Tore Gilje Jacobsen

KAM

Tlf.: +47 98 89 44 36

E-post: tore.jacobsen@kavli.no

Veronica Sundby

KAM

Tlf.: +47 99 70 50 32

E-post: veronica.sundby@kavli.no

vi deler ut
hele overskuddet
til gode formål



Har du spørsmål om Kavlifondet eller
våre produkter?

Kontakt oss gjerne eller se
[Q-Meieriene.no/Foodservice](https://www.kavli.no/Q-Meieriene.no/Foodservice)