



RECEPTSAMLING OSTCRÈME CHEDDAR

BBQ KYCKLING MED SÖTPOTATISGRATÄNG OCH COLESLAW

INGREDIENSER 20 PORTIONER

5 kg Kycklingklubba utan ryggben (1/portion)
2 dl BBQ-sås
1 dl Köttfond, mörk
1 dl Matolja

SÖTPOTATISGRATÄNG

1,5 l Valio Laktosfri vispgrädde 38%
300 g Valio Laktosfri ostcrème Cheddar
300 g Valio Laktosfri salladsost, tärnad
1,5 kg Sötpotatis, skivad
1,5 kg Potatis, skivad
300 g Gul lök, skivad
15 g Vitlök, hackad
1 tsk Timjan
2 krm Chiliflakes
Salt och peppar

AMERICAN PINEAPPLE COLESLAW

6 dl Valio Laktosfri crème fraîche 28%
2 dl Lättmajonnäs
400 g Ananas i bitar
700 g Vitkål, riven
300 g Morot, riven
200 g Äpple, rivet
2 dl Chilisås
2-4 tsk Ingefära, färsk, riven
2 msk Vinäger

TILLAGNING

- Blanda BBQ-sås, fond och matolja
- Lägg kycklingklubbarna på bleck och blanda med mari-naden
- Tillaga i ugn 150 grader i ca. 50 minuter till en inner-temperatur på 82 grader
- Lägg sötpotatis, potatis, lök, vitlök och salladsost i ett bleck
- Blanda ostcrème, grädde och kryddorna i en bunke
- Häll ostblandningen i blecket och tillaga i ugn på 160 grader i ca. 1 timme
- Blanda majonnär, crème fraîche och chilisås. Tillsätt vitkål, morot, äpple och ananas. Smaka av med ingefära, vinäger samt salt och peppar





CAJUNKYCKLING MED TOMATSALSACRÉME

20 P

1,5 kg	Kycklingfärs
2 kg	Potatis, skivad
1 kg	Sötpotatis, skivad
3 dl	Valio Laktofri Ostcrème Cheddar
3 dl	Valio Laktofri crème fraîche
1,5 l	Valio Laktofri matgrädde
250 g	Lök, gul, hackad
1 msk	Timjan, torkad
2-3 st	Vitlöksklyftor, finhackade
2 tsb	Cayennepeppar
2 msk	Paprikapulver, rökt
1 msk	Oregano, torkad
1 msk	Svartpeppar, malen
	Salt

TOMATSALSACRÉME:	
4 dl	Gourmet Service
	Lättmajonnäs 35%,
	vegansk
4 dl	Valio Laktofri crème
	fraîche
4 dl	Gourmet Service Rökig
	tomatsalsa
2 st	Lime, pressad
	Salt & Peppar

TILLAGNING:

Bryn kycklingfärs, lök och vitlök. Krydda med salt och peppar. Blanda matgrädde, ostcrème och kryddor. Varva kycklingfärs, potatis och sötpotatis i bleck. Slå över gräddblandningen. Tillaga i ugn 160 grader i ca 1 timme. Servera med sallad.

TOMATSALSACRÉME:
Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.



CRISPY MAC AND CHEESE MED RÖKT SKINKA

TIPS! Går att byta mot kyckling

20 P

500 g	Skinka, rökt, tärnad	50 g	Jalapeño, inlagd, hackad
5 dl	Valio Laktosfri Ostcrème Cheddar	2 msk	Grönsaksfond
1 l	Valio Laktosfri matgrädde Valio		Ströbröd (panko)
1 l	Laktosfri mellanmjölkdryck		Salt & Peppar
1,2 kg	Makaroner, kokta		
300 g	Majskorn		
2-3 st	Vitlöksklyftor, hackade		
150 g	Purjolök, strimlad		
150 g	Paprika, gul, tärnad		

TILLAGNING:

Koka pasta 2/3 av koktiden och kyl ner.

Bryn skinka, purjolök, vitlök, paprika, jalapeño och majs i smör.

Tillsätt mejeriprodukter, fond och kryddor.

Koka i ca 10 min och red om det behövs.

Lägg pasta i bleck och häll över såsen. Toppa med ströbröd.

Tillaga i ugn 175 grader i ca 20 min.



KYCKLING A LA JANSSON

INGREDIENSER 20 PORTIONER

- 1,6 l Valio Laktosfri matgrädde 15%
- 400 g Valio Laktosfri ostcrème Cheddar
- 2,5 kg Potatis, strimlad
- 1 kg Rökt kyckling eller höna (strimlad eller tärnad)
- 200 g Gul lök, strimlad
- 1 msk Timjan, torkad
- 1 dl Persilja (färsk, blad eller krus)
- 3 st Vitlöksklyftor
- Salt och peppar

TILLAGNING

- Lägg potatis, lök och kyckling i ett bleck
- Blanda samman grädde, ostcrème och kryddor
- Slå över blandningen i blecket
- Baka i ugn på 160 grader i ca. 1 timme





KYCKLING PROVENCE

INGREDIENSER 20 PORTIONER

- 1,5 kg Kycklingfärs
- 1,5 l Valio Laktosfri matgrädde 15%
- 500 g Valio Laktosfri ostcrème Cheddar
- 50 g Valio Laktosfritt smör
- 2,5 kg Potatis, skivad
- 300 g Paprika, tärnad
- 250 g Purjolök, strimlad
- 2 dl Vitt vin
- 2 msk Kycklingfond
- 2 msk Timjan
- 2 msk Oregano
- 2 msk Dragon
- 10 g Vitlök, hackad
- Salt och peppar

TILLAGNING

- Bryn kycklingfärs, purjolök och paprika i smör
- Krydda med salt och peppar
- Blanda matgrädde, ostcrème Cheddar, vitt vin, kycklingfond och kryddor
- Varva kycklingfärs och potatis i bleck
- Slå över gräddblandningen
- Tillaga i ugn 160 grader i ca. 1 timme

KYCKLINGKEBABGRATÄNG MED PASTA

20 P

1 kg Kycklingkebab
1,5 l Valio Laktosfri matgrädde
5 dl Valio Laktosfri Ostcrème Cheddar
5 dl Vatten
1,5 kg Pasta, penne, kokt
200 g Lök, röd, skivad
200 g Majs
5 dl Gourmet Service Rökig
Tomatsalsa
300 g Valio Emmental röd
6 månader, riven
Salt & Peppar
Feferoni

VIT KEBABSÅS:
2 dl Gourmet Service Lätt-
majonnäs 35%, vegansk
8 dl Valio Laktosfri gräddfil
1 st Vitlöksklyfta, finhackad
1-2 tsk Salladskrydda
1 msk Kebabkrydda

TILLAGNING:

Koka pasta 2/3 av kottiden och kyl ner.
Blanda matgrädde, ostcrème och
tomatsalsa.

Varva kycklingkebab, pasta och
grönsaker i bleck. Slå över grädd-
blandningen och strö över riven ost.
Tillaga i ugn 175 grader i ca 15-20 min.

Servera med sallad, feferoni och
vit kebabsås.

VIT KEBABSÅS

Blanda alla ingredienser
till en sås.



KÖTTGRYTA MED SMETANA OCH PAPRIKA

INGREDIENSER 20 PORTIONER

6 dl Valio Laktosfri smetana 42%
5 dl Valio Laktosfri matgrädde 15%
1,3 kg Nötkött, tärnat
1 l Vatten
3-4 dl Rött matlagningsvin
400 g Röd paprika
300 g Morot
200 g Gul lök
1,5 dl Tomatpuré
1 dl Oxfond
1 dl Ajvar, mild
3 st Vitlöksklyftor
Salt och peppar

TILLAGNING

- Bryn köttet och löken, krydda med salt och peppar
- Tillsätt tomatpuré, vitlök, vatten, morot, oxfond och ajvar
- Låt koka tills köttet är mörkt, ca. 1 timme
- Tillsätt mejeriprodukter och paprika, koka ytterligare 10-15 minuter
- Red av till önskad konsistens, smaka av med salt och peppar
- Serveras med potatismos eller ris



LASAGNE MED TOMAT OCH BASILIKA

INGREDIENSER 20 PORTIONER

800 g Nötfärs, 10%, stekt
1 dl Köttfond, mörk
1 l Valio Laktosfri Matgrädde 15%
6 dl Valio Laktosfri Crème Fraiche 28%
4 dl Valio Laktosfri Ostcrème Cheddar
150 g Riven ost
600 g Lasagneplattor
1,6 kg Tomater, krossade
300 g Gul lök, tärnad
350 g Morötter, rivna
30 g Vitlök, pressad/hackad
0,5 dl Tomatpuré
100 g Soltorkade tomater, strimlade
2 tsk Basilika
1 msk Orgeano
1 dl Vegetabilisk olja
Salt och peppar

TILLAGNING

- Fräs lök, vitlök och morötter i lojan några minuter
- Tillsätt nötfärs och fräs ytterligare någon minut
- Tillsätt kryddor, soltorkad tomat och tomatpuré
- Slå på krossade tomater
- Smaka av med salt och peppar, låt koka i 10-15 minuter
- Låt svalna
- Rör ihop matgrädde, crème fraiche och ostcrème cheddar till en kallrörd bechamel
- Varva köttfärssås, kallrörd bechamel och lasagneplattor i gastrobleck
- Avsluta med bechamel, strö över riven ost
- Grädde i ugn 30-35 minuter i 160 grader



LAXLASAGNE MED OSTCRÈME CHEDDAR

20 portioner

INGREDIENSER TOMATSÅS

50 g Valio Laktofritt smör
1,5 l Krossade tomater
500 g Fryst bladspenat
200 g Gul lök
100 g Strimlad fänkål
100 g Strimlade morötter
3 st Vitlöksklyftor
3 dl Vitt matlagningsvin
1 dl Fiskfond
1 dl Grönsaksfond
30 g Sambal oelek
3 msk Tomarpuré

TILLAGNING TOMATSÅS

- Fräs lök, vitlök, spenat, morötter och fänkål i smöret tills det mjuknar
- Tillsätt matlagningsvin, krossade tomater, tomatpuré, kryddor och fond
- Koka i ca. 10 minuter

TILLAGNING OSTSÅS

- Rör ihop alla ingredienser

TILLAGNING LASAGNE

- Varva tomatsås, lax och ostsås i lager på lasagneplattor, 3-4 lager
- Avslutar med tomatsås och ost

INGREDIENSER OSTSÅS

1 l Valio Laktofritt matgrädde 15%
6 dl Valio Laktofritt crème fraîche 28%
4 dl Valio Laktofritt ostcrème Cheddar

INGREDIENSER LASAGNE

1 kg Lax
4 st Lasagneplattor Gastro



UGNSBAKAD FISK MED AJVARCRÈME

20 portioner

INGREDIENSER

700 g Valio Laktofritt crème fraîche 28%
500 g Valio Laktofritt ostcrème Cheddar
4 dl Valio Laktofritt matgrädde 15%
2 kg Vit fisk (sej, torsk, hoki)
500 g Strimlade rotfrukter
400 g Ajvar
100 g Soltorkade tomater

TILLAGNING

- Avglasera fisken och lägg den i ett smort bleck
- Salta och peppra
- Rör ihop mejeriprodukterna och Ajvar till en crème
- Placera rotfrukterna på fisken som en bäss och tillsätt därefter ajvarcrèmen
- Tillaga i ugn ca. 10-15 minuter eller tills innertemperaturen på fisken är 55 grader