

# SMUK FASTFOOD

**Gæstemad.** Det begynder med mælk, salt, mælkesyrekultur og osteløbe, og derfra er mulighederne uendelige

TEKST: INGER ABILDGAARD • OPSKRIFTER: CAMILLA BOJSEN-MØLLER  
FOTO: DITTE INGEMANN OG CAMILLA BOJSEN-MØLLER

BANON

MORBIER

DÉLICE DE BOURGOGNE

EMMENTAL DE SAVOIE

LANGRES

TOMME DE SAVOIE

BLEU D'AUVERGNE

FOURME D'AMBERT

OSSAU IRATY



Banon pakket i kastanjeblade og morbier med aske i osten. Vilde, vidunderlige franske specialiteter vises og beskrives i den nye bog.

Ost på bordet  
af Camilla Bojsen-Møller  
152 sider. 95 kr. (vejl.)

Camilla Bojsen-Møller elsker at tage billeder af oste. Hun fotograferer store cylinderformede oste i fugtige kældre, hvor luften er tyk af lagring og gæring, og næsen mærker en snert af skimmel. Hun går på franske markeder med sit kamera og fotograferer mængder af osteboder, hvor håndskrevne skilte stritter op fra hver eneste kantede udskeering.

»For mig er oste smukke og rustikke. Det er fascinerende, hvor meget forskelligt der kan frembringes af de fire ingredienser mælk, salt, osteløbe og mælkesyrekultur,« siger hun

Oste fortæller en historie om overleveret håndværk og særpræg fra hver en by og egn, og der er aldrig to ens. Hver eneste ost, hun er stødt på i Danmark og uden for Danmarks grænser, har en mageløs historie. Hendes fotos er med til at fortælle historierne, og nu



**Mød forfatteren**

I forbindelse med udgivelsen af *Ost på bordet* fortæller Camilla Bojsen-Møller om sin bog og serverer ost i Kvicky i Holte søndag 29. marts kl. 12-16 og i Kvicky i Sundby mandag 30. marts kl. 15-18.



**CORDON BLEU MED COMTÉ**

Cordon bleu kommer i mange varianter, men altid med kød, ost og skinke.

(Til 4 personer)

4 kalveschnitzler

8 salvieblade

4 skiver lufttørret skinke

4 skiver comté

1 æg

8 spsk. rasp

8 spsk. revet parmesan

Salt og peber

Olie/smør til stegning

**SALAT**

½ blomkål

2 spsk. mandler, ristede

½ bdt. bredbladet persille, finhakket

2 spsk. olivenolie

1 økologisk citron (saft og skal)

Salt og peber

**TILBEHØR**

Kartofler

1. Bank/tryk schnitzlerne en smule ud, så overfladen bliver lidt større.
2. Læg salvieblade, skinke og ost på den ene halvdel af hver schnitzel.
3. Fold den anden del over, og hold evt. schnitzlerne sammen med en tandstikker.
4. Slå ægget ud i en skål, og pisk det let sammen.
5. Bland i en anden skål rasp, revet parmesan, salt og peber.
6. Vend hver schnitzel i æg, dernæst i rasp.
7. Steg dem i en blanding af olie og smør, indtil de er sprøde og gyldne, ca. 5 minutter på hver side.
8. Skær blomkål ud i helt tynde skiver, brug evt. et mandolinjern.
9. Hak mandlerne groft, og bland med blomkål og persille.
10. Rør olie med citronskal og saft, og smag til med salt og peber.
11. Vend dressingens rundt i salaten.
12. Servér kartofler til.



## OSTESNAK

Besøg Camilla Bojsen-Møllers osteblog: [Ostesnak.dk](http://Ostesnak.dk)

## ITALIENSK OSTETRICK

Har du en gnalling parmesan tilovers, så brug den til din pastasovs. Hvis sovsen savner umamismag, er parmesan den perfekte smags giver, og tricket med ost i sovs er et kendt italiensk husmodertrick.

## FRANSK OSTETURIST

Er du på bilferie i Frankrig, kan du køre efter den franske route du fromage og få massevis af osteoplevelser. Søg route du fromage på nettet, ruterne findes i flere egne som Normandiet eller Alsace. Du kan også som turist besøge ostegrotterne ved landsbyen Roquefort-sur-Soulzon, hvor den berømte roquefort lagres.

## OSTEN SKAL UD

Husk, at de fleste oste har godt af at blive tempereret. Tag osten ud af køleskabet en time, før du vil spise den, så smager den bedst.



## HAPSER

Med blåskimmelost, serranoskinke og pære.

(Til 4 personer)

80 g blåskimmelost  
eksempelvis Picón del Valle  
4 skiver brød  
½ pære, skåret i tynde både  
2 spsk. honning  
2 kviste timian  
2 skiver serranoskinke,  
skåret i halve

1. Smør blåskimmelost på brød, og læg først skinke og dernæst pæreskiver på.
2. Dryp med lidt honning, og drys timianblade på.
3. Gratiner brødene i ovnen ved 200 grader i ca. 10 minutter.

melost. Da fandt jeg ud af, at jeg bare troede, at jeg ikke kunne lide ost,« siger hun.

**Franskmænd køber stort ind.** Camillia Bojsen-Møller fik job hos den franske virksomhed Lactalis, der er verdens største osteproducent. Nu kom hun også rundt til mejerier i Frankrig, Spanien og Italien og mødte sydeuropæere, der i timevis fortalte begejstret og i detaljer om ostene. De kendte forskel på ost fra mælk, der var produceret forår, sommer eller vinter, og ost fra køer, der havde græsset højt oppe i Alperne, hvor græsset er endnu bedre, og mælken får endnu mere smag.

»Fransk ost må være nummer et, hvad angår ambitionsniveau, diversitet og en kæmpe historie. Det fornemmer man, bare man står i et fransk supermarked og ser udvalget af oste og de mængder af ost, franskmændene bærer hjem, mens vi herhjemme bare køber et lille forsigtigt stykke ost,« siger Camilla Bojsen-Møller.

I Frankrig bruges oste som afslutning på et måltid. Man får en bakke ind med ost og sidder selv og skærer i dem og taler om dem,

og franskmændene kender historierne bag de oste, de spiser, fortæller hun.

»En comté er ikke bare en comté. Når en franskmænd taler om sin comté, er det præcis den comté, der er lagret i 18 måneder og købt hos ostehandleren på hjørnet, fordi det er den bedste. Ingenting er uvæsentligt,« siger hun.

**God til gæster.** Ost er meget hurtig og god fastfood, og ost er gæstemad på ingen tid. Det kan vi dyrke me-

har hun opfyldt en gammel drøm om at fylde en bog med historier om oste, opskrifter og sine egne billeder, der i bogen er suppleret med fotografen Ditte Ingemanns smukke opskriftsbilleder. Bogen hedder: *Ost på bordet* og er netop udkommet på Samvirkes Forlag.

**Tidligere ostehader.** Nogle børn kan ikke gå forbi en ost uden at holde sig for næsen. Sådan et barn har Camilla Bojsen-Møller været. Hun husker sit eget ubehag, når hun måtte krydse forældrenes køkken med den velmodnede og nyligt indkøbte 1 kilos brie fra lørdagens indkøb i Købmagergade i København. Hun måtte omkring et studieophold i Skotland og opleve cheddar i mad og i en masse afskygninger for at få smag for ost, men selv som voksen havde hun det sådan, at skulle hun spise en ren skive uopvarmet ost på en mad, var det kun Cheasy, der var mild og neutral nok.

**Kun den norske myseost har jeg ikke vænnet mig til**

Camilla Bojsen-Møller

»I dag er der ikke nogen som helst ost, jeg ikke spiser, det skulle lige være norsk myseost med den søde, karamelagtige smag. Den har jeg endnu ikke kunnet vænne mig til,« siger hun.

Camilla Bojsen-Møller ændrede sit syn på ost, da hun blev ansat i osteb Branchen. Hun var relativt nyuddannet i sprog og økonomi og havde fået job hos Tholstrup Ost, hvor hun var med til at lancere blåskimmelosten sort Castello.

»Så kom jeg rundt på mejerierne og mødte passionerede ostefolk, som kunne fortælle om deres oste, så man blevet revet med af deres begejstring, og selvfølgelig skulle jeg også smage og måtte fortrænge min umiddelbare modvilje mod for eksempel blåskim-

**Ost er gæstemad på ingen tid**

Camilla Bojsen-Møller

## ÆG I KOKOTTE

Med spinat, tomat og taleggio.

(Til 4 personer)

100 g frisk spinat  
8 cherrytomater, skåret i halve  
100 g taleggio, skåret i tern (alternativ ost: Prima Donna eller parmesan)  
4 æg  
Salt og peber

### TILBEHØR

4 skiver rugbrød, ristede

1. Vask spinaten, og tør den i et rent viskestykke.
2. Fordel spinat, tomater og taleggio i fire kokotter (små ovnfaste skåle) eller fire muffinforme af papir.
3. Slå et æg ud i hver skål, og vend forsigtigt rundt.
4. Krydr med salt og peber.
5. Bag i ovnen ved 180 grader i 15-18 minutter, til æggemassen er fast, men stadig blød.
6. Servér de lune kokotter med ristet rugbrød.



# PALO ALTO

*A faithful expression of  
Maule Valley*

THE NEW STYLE OF CHILE



1 flaske

**39,-**

Literpris 52,00

Super  
**Brugsen**

Dagli' Brugsen **Kvickly**

www.paloaltowines.com

@paloaltowinery  
/palo-alto-winery

Tilbuddet gælder fra 01.04.2015 til 30.04.2015. Vi tager forbehold udsolgte varer. Ikke alle varianter føres i alle butikker.

## TARTIFLETTE

Nyere ret, som du måske kender fra de franske skisportssteder.

(Til 4 personer)

2 løg, skåret i tern  
300 g bacon, skåret i strimler  
1 kg kartofler, kogte, pillede og skåret i store tern  
1 reblochon ost (ca. 500 g)  
(alternativ ost: Anden rødkitost eller brie)  
1 dl cremefraiche  
1 lille glas tør hvidvin  
Salt og peber

## TILBEHØR

Frisk grøn salat med sennepsdressing

1. Svits løg og bacon på en pande.
2. Bland de kogte kartoffeltern i, og svits med et par minutter.
3. Skrab ostens overflade med en ostehøv.
4. Flæk derefter osten på langs, eller skær den midt over.
5. Kom blandingen af kartofler, løg og bacon i et ovnfast fad.
6. Kom cremefraiche og hvidvin i fadet. Læg de to flækkede oste øverst.
7. Drys med salt og peber.
8. Bag i ovnen ved 180 grader i 15-20 minutter, til osten er smeltet og let gylden.
9. Servér med grøn salat, og nyd en let hvidvin til.

get mere i Danmark, end vi gør, mener hun og demonstrerer en ostehaps, der kun kræver brød i skiver, en rulle gedeost i skiver, få minutter i en varm ovn og topping af frisk frugt rørt med honning og kryddret med timian. Den er færdig på 10 minutter.

I Camilla Bojsen-Møllers familie, der tæller manden Mikkel og sønnerne Rasmus og Nikolaj på 14 og 12 år, spises der meget ost til aftensmaden. For eksempel kan en rest ost altid bruges til at krydre en suppe eller en salat.

Børnene i Camilla Bojsen-Møllers familie er ikke vokset op med nationalosten danbo i køleskabet.

»Der er jeg miljøskadet af mit arbejde med oste fra hele Europa. Vi

tager for det meste en emmentaler, comté eller gouda med på bordet,« siger hun.

»Men jeg er også nysgerrig efter danske oste i butikkerne, især de oste, jeg ikke plejer at se. Det er rigtig spændende, hvad der sker med danske oste. Jeg kan især godt lide vesterhavsosten fra Thise, en god danblu eller en skive danbo med smag. Hvis jeg skal lave flere bøger om oste, ville jeg gerne dykke ned i dem,« siger hun. ●



# Når friskt vand, sol og "altankasser" bliver til søde jordbær



Frutas Esther er en familieejet virksomhed, som siden 1960'erne har været dedikeret til dyrkning af jordbær, stenfrugter og vindruer og i over 25 år været en stolt leverandør til Coop Danmark. Målet har fra starten været at levere den bedste og mest bæredygtige frugt til forbrugerne.

## De bedste betingelser

Frutas Esthers jordbær dyrkes i Huelva provinsen, som ligger i det vestlige hjørne af Andalusien, og hvorfra 95 % af Spaniens jordbærproduktion stammer fra. Egnens meget store, flade områder er ideelle til dyrkning af jordbær. Sammen med rigelige mængder af friskt vand fra bjergene og det tempererede klima fra januar til maj skabes de bedste betingelser for dyrkning af jordbær.

## Den afgørende time

For at sikre jordbærernes kvalitet begynder Frutas Esther allerede at plukke dem ved solopgang, og indtil varmen tiltager omkring kl. 11-12 om formiddagen. Der går højst en time fra jordbærerne er plukket til varerne står i kølerum. Nedkølingen sikrer bærrenes fasthed og holdbarhed.

## "Altankasser"

Frutas Esther anvender en helt særlig dyrkningsmetode, som hedder hydroponic. Den går ud på, at jordbærplanterne bliver løftet fra jorden i såkaldte "altankasser". Denne metode giver mange fordele:

- En bedre kontrol af pesticider.
- Bærrene kommer væk fra den fugtige jord. Det betyder færre problemer med mug, og derfor kan sprøjtning minimeres.
- Arbejderne kan plukke stående i 1,65 m højde.
- Der kan gødes mere præcist og dermed opnås en bedre smag.
- Holdbarheden forlænges.
- Der kan vandes helt præcist efter behov.
- Bærrenes størrelse bliver mere ens.

## Store, søde bær

Det er jordbærarterne Fortuna og Rabida, som pryder "altankasserne". De er kendetegnet ved deres behagelige sødme, gode holdbarhed og store bær. Disse sorter er blandt de bedste smagsoplevelser på markedet og et resultat af en god dyrkningsmetode og mange solrige dage i det sydlige Spanien.



Frutas Esther S.A. / Ctra. de la Estación Km. 1.9  
E-30550 Abrán Murcia / www.frutasesther.es