


FRISK OG FRISTENDE
MATPRAT



Nýr *sýrlig lög fershest*



Sunn kornblanding med mager Nyr og søte, friske bær
er en god start på dagen.



Nýr er et profesjonelt produkt, en fantastisk smakstilsetter, men også historien om god dyrevelferd. Ferskosten er fremstilt av pasteurisert økologisk melk, syrnnet med en spesiell kultur som gir ekstra frisk, syrlig smak og fyldig konsistens. Nýr er lett å bruke og enkel å oppbevare. Den er drøy i bruk og kan fryses uten at kvaliteten forringes. Det finnes ingen tilsvarende produkter i Norge.

Vi har plukket frem et knippe gode, enkle og annerledes oppskrifter med Nýr. Ferskosten kan brukes til mye mer enn du ser her, så det gjelder å utfordre fantasien. Den syrlige smaken balanserer ypperlig mot søtt og kraftigere smaker av grønt, kjøtt og vilt. Resultatet blir lette, runde og friske retter. Men også sunn og mager kost. Det vil gjestene dine sette pris på.

Gjeve priser

Nýr ble kåret til årets produkt i Oslo og Akershus 2010.

Juryen skrev; "Nýr er den unike, syrlige økologiske ferskosten fra Nes i Akershus som gjør kokker lykkelige.

Nýr ble også finalist og kandidat til Årets Godbit i 2010.





SUNNE FRISKE OG LYKKELIGE

Lykkelige kuer har glimt i øyet, hevder økologisk gårdbruker Hans Arild Grøndahl. Han har fått mye oppmerksomhet og heder for arbeidet med god dyrevelferd. Kuene på Grøndalen Gård har kalvene hos seg i to måneder etter fødselen, og det gjør noe med kvaliteten på melken. Samvær med mor lærer kalven å bli sosial, og en tidlig drøvtygger. God trivsel gir bedre helse for mor og kalv, og god tilvekst for kalven.

Har du noen gang sett kalver og kuer leke? Det gjør dyrene på Grøndalen Gård. Kuene går fritt ut og inn av fjøset etter ønske, sommer som vinter, og spiser når de selv ønsker. I fjøset ligger kuer og kalver på halmseng med ny halm hver dag.

Grøndalen gård drives økologisk. Melken kommer fra 16 glade kuer av rasen norsk rødt fe. Fra mai til oktober spiser kuene gress fra verdifulle kulturbeiter i ravinedaler ned mot Glomma. Her er det stort mangfold av gressarter, kløverarter, blomster og urter.

Bedre kan ikke dyrene ha det.



Kjøkkensjef Thomas Pedersen og kokk Frode Bergly på Kringler Gjestgård utenfor Nannestad foretrekker råvarer fra lokale produsenter, og mener Nyr øker matopplevelsen.

SUNNE FRISKE OG LYKKELIGE

Nýr er en fantastisk smakstilsetter. God syrlighet, mager, sunn og anvendelig, er karakteristikken fra lokale kjøkkensjefer.

Her er flere argumenter:

- ✧ Mager, sunn og forfriskende syrlig
- ✧ Bare 7 % fett og mye proteiner
- ✧ Enkel og drøyere i bruk. Kan fryses
- ✧ God syrlighet gir lengre holdbarhet
- ✧ Balanserer smaksopplevelsene til det ypperste
- ✧ Kan erstatte rømme og fløte i de fleste retter
- ✧ Friskere og mer særpreget smak enn Kesam.
- ✧ Syren runder og letter supper og sauser
- ✧ Frisk og mager som fyll i kaker og desserter
- ✧ Nýr i pisket krem – friskt og godt!
- ✧ Isparfait med Nýr holder konsistensen lengre
- ✧ Kan vispes, røres, lunes og varmes
- ✧ Syren i Nýr mørner all slags kjøtt
- ✧ Suveren som frisk topping på supper
- ✧ Perfekt i pesto, pureer og som sorbet

KALVESPYD MED NÝR-TZATZIKI

Nok til 5 porsjoner

3 ss Nýr

1 agurk, grovt revet

½ fedd hvitløk

Salt og pepper

Legg Nýr i et klede for avrenning. Ha i revet agurk og fint kuttet hvitløk. Smak til med salt og pepper.



HJORT MED NÝR-KREMET ROSENKÅL

Nok til 5 porsjoner

Kremet rosenkål:

350 g rosenkål

2 dl fløte

Nýr etter smak

Litt sukker

Salt og pepper

Blansjér rosenkålen, og del den i fire. Kok inn fløten til halv mengde. Smak til med Nýr og litt sukker. Nå kan rosenkålen vendes i. Salt og pepper etter smak.





KYLLING MED NÝR-PESTO OG POTETSALAT

Nok til 6 porsjoner

Potetsalat:

500 g potet

150 g majones

150 g Nýr

1/2 purreløk

Kok potetene, og kutt i biter.

Ha i majones og Nýr, og snitt purreløken. Alt vendes sammen.

Smak til med salt og pepper.

Pesto med Nýr:

1 potte basilikum

50 g pinjekjerner

1 fedd hvitløk

Parmesan

1 dl soyaolje

1 dl olivenolje

1 ss Nýr

Salt og pepper

Kjøres sammen i

foodprosessor



TORSK MED NÝR-GUACAMOLE

Nok til 6 porsjoner

5 avocado

2 ss Nýr

½ fedd hvitløk

Litt rød chili

Salt

Kjøres sammen i foodprosessor.





POTETSUPPE MED TOPPING

Nøk til 6-7 porsjoner

700 g pimpernellpotet
1 kepaløk
2 fedd hvitløk
100 g bacon
1,5 l hønsekraft
4 dl fløte
Salt og pepper

Bacon, løk og hvitløk freses godt i kjele. Ha i skrellete poteter i biter, og hell på kraften. Kok til potetene er møre. Kjør blandingen glatt med kjøkkenmaskin. Tilsett fløte. Smakes il med salt og pepper.

Bruk Nýr som topping på suppen. Det smaker godt, og ser flott ut!



BONDEPIKER MED NÝR-KREM

Nok til 5-6 glass

Skrell 6 epler og kutt dem i terninger. Halvparten kokes inn med litt sukker til puré. Ha i resten av eplene som trekkes møre i den varme puréen. Avkjøl.

Pisk fløte og sukker. Rør inn > Nýr til slutt.

Legg epler og Nýr-krem lagvis i glass. Strø med kavring mellom lagene og på toppen.

Nýr-krem:

2 dl fløte

2 dl Nýr

100 g sukker





EPLEKAKE MED NÝR

Nok til 2 gastrobakker

Mørdeig:

600 g smør

300 g melis

3 egg

900 g hvetemel

Kjør smør og melis hvitt i kjøkkenmaskin. Tilsett resten, og kjør sammen til glatt masse som settes kjølig i 1 time. Kjevles ut til 2 gastrobakker. Forstek på 175 grader i 10 minutter.

Epler:

Skrell ca 20 epler og kutt dem i båter. Eplebåtene vendes i kanel og sukker før de fordeles på bunnene.

Eggstand med Nýr :

15 eggeplommer

1,5 kg Nýr

650 g sukker

3 ts vaniljesukker

Pisk alt til en glatt masse som legges over eplene. Kakene stekes i ovn på 175 grader til eplene er møre.



NÝR ISPARFAIT

Nok til 24 porsjoner

8 eggeplommer
2 dl sukker
3 eggehviter
 $\frac{1}{2}$ dl sukker
2 dl kremfløte
3 dl Nýr
1 ts vaniljesukker

Pisk egg og sukker seigt. Pisk eggehviter og $\frac{1}{2}$ dl sukker til lett marengs, og ha den i eggmassen. Pisk kremfløte og Nýr lett sammen med vaniljesukker, vend blandingen inn i massen og hell i former.





OSTEKAKE MED NÝR

Nok til 24 porsjoner

650 gr Philadelphiaost
400 g Nýr
4 egg
200 g sukker
1 ts vaniljesukker

Kjeksbunn:
1 pk søt kjeks
100 gr sukker
50 gr smør

Pisk sammen egg og sukker.
Ha i Philadelphiaost, Nýr og
vaniljesukker. Kjør til fin masse.

Kjeks og sukker kjøres fint i
kjøkkenmaskin sammen med
smeltet smør. Trykk deigen ut i
to ringformer. Ha over ostemas-
sen. Stek på 110 grader i 30-40
minutter.



VAFFEL

Nok til 10-15 vaffelplater

1,5 dl sukker

1 ts vaniljesukker

4 dl melk

4 ss Nýr

Mel

1 ts bakepulver

Kardemomme

100 g smør





PANNACOTTA MED NÝR

Nok til 11-14 porsjoner.

1,4 l fløte

4 dl Nýr

4 dl sukker

2 stk vaniljestang

6 pl gelatin

Varm opp fløte, sukker og vaniljestang til kokepunktet.

Avkjøl til fingertemperatur, og ha i Nýr og gelatin.

Settes på kjøll i valgte former.



VERTSKAPET PÅ GRØNDALEN GÅRD



Hans Arild Grøndahl og Anne Birte Olsen har drevet Grøndalen gård i 26 år. Gården er på 350 mål dyrket jord, 200 mål kulturbeiter og 350 mål skog. I tillegg til melkeproduksjon driver familien Grøndal Gårdsmeieri med produksjon av Nýr. Hans Arild og Anne Birte tar gjerne i mot gårdsbesøk for at flere kan bli kjent med dyrene, god dyrevelferd og økologi, produksjonsmetoder og produkter. Husk å avtale tid på forhånd.

KJØTT AV KU OG KALV DIREKTE FRA GÅRDEN

Hans Arild leverer også kjøtt av kalv og ku direkte fra gården. Ta kontakt med Hans Arild på mobil: 97 13 53 36, eller på epost: hansarild@nyr.no.

HER KJØPER DU NÝR

Grossist Eugen Johansen AS. Tel: 95 09 79 66.
BAMA Storkjøkkens avdelinger over hele landet,
se www.bama.no/skj/

Nýr selges også direkte gjennom gårdsbutikken på
Hvam videregående skole, tel: 63 91 21 44, og hos
Fenakroken i Oslo, tel: 22 42 34 57.

NÝR SKAPER GLEDE. VELBEKOMME!



Foto: Marte Garmann | Design: uniform.no
Køkker: Thomas Pedersen og Frode Bergly



www.nyr.no



▼ **Debto**godkjent