

Koldskålsopskrifter

udviklet af Tobias Hamann for

365discount

lavet med
365Økologi
koldskål fra

Thise



Det rigtige sted at spare

Danmarks bedste koldskål

– ifølge Tobias Hamann

Jeg elsker at rejse og har besøgt mere end 70 forskellige lande, hvor traditioner, kultur og krydderier har inspireret mig. Men nogle gange behøver man ikke rejse så langt for at finde guldet. Og det skete for mig, da jeg besøgte Thise i Jylland, hvor jeg oplevede Danmarks første og næststørste økologiske mejeri indefra. Og ikke mindst respekten og passionen for at skabe økologiske produkter i særklasse.

365Økologi koldskål fra Thise er efter min smag Danmarks bedste koldskål og det lækre udgangspunkt for mine opskrifter med koldskål.

Gå på opdagelse i opskrifterne og nyd smagen. Du kan også til enhver tid smutte forbi 365discount og købe koldskålen, som i sig selv er ren nydelse.

God fornøjelse!



Det rigtige sted at spare



Kammerjunkere

Makkeren til din koldskål

Ingredienser:

200 g 365Økologi hvedemel
60 g grahamsmel
80 g 365Økologi sukker
2 tsk. bagepulver
Skallen af en 365Økologi citron
2 tsk. kardemomme
Kornene fra 1 365Økologi vaniljestang
120 g 365Økologi smør
2 stk. 365Økologi æg
Tænd ovnen på 180 grader varmluft

Sådan gør du:

Skær vaniljestangen igennem på langs, skrab kornene ud og bland med sukker. Rør mel, sukker, "vaniljesukker", bagepulver, citronskal og kardemomme sammen i røremaskines skål. Kom smør i skålen og rør det sammen til dejen er homogen. Tilføj en smule mere hvedemel, hvis dejen er for klistret. Tilsæt æg og saml dejen hurtigt. Form fire ruller med hænderne på et let meldrysset bord og afkøl stængerne i køleskabet i en times tid. Brug en skarp kniv til at udskære kammerjunkerne. Placér dem på en bageplade med bagepapir. Bag kammerjunkerne i ovnen ved 180 grader i ca. 12-15 minutter, til de er gyldne. Lad dem køle af. Knus dem over din Thise koldskål!

God fornøjelse



Det rigtige sted at spare



Panna cotta

En dejlig sommerdessert

Ingredienser:

2 blade husblas

1,5 dl Thise koldskål

4 dl 365Økologi piskefløde

40 g 365Økologi sukker

Kornene fra 1 365Økologi vaniljestang

Sådan gør du:

Udblød husblas i koldt vand i ca. 10 minutter. Opvarm Thise koldskål, fløde, sukker og vaniljekorn til det simrer og fjern fra varmen. Tilsæt vredet husblas til blandingen og rør det godt sammen. Hæld pannacottaen på høje glas og stil på køl i minimum nogle timer. Server med jordbær-coulis eller friskblendede bær og skovsyre.

God fornøjelse



Det rigtige sted at spare

Thisecake

Thisecake er den nye cheesecake

Ingredienser:

Bund:

200 g kammerjunkere
Skallen af 1 365Økologi citron
80 g smeltet 365Økologi smør

Top:

4 blade husblas
3 dl Thise koldskål
2 spsk. 365Økologi rørsukker
Saften af 1 365Økologi citron
3 dl 365Økologi piskefløde

Sådan gør du:

Udblød husblas i koldt vand i 10 minutter. Knus kammerjunkerne til fine krummer i en blender. Riv skallen af citronen og bland krummerne med smeltet smør og friskrevet citronskal. Vælg en springform med en diameter på 18 cm og beklæd den med bagepapir og pres crumble af kammerjunkere godt sammen i bunden af formen. Stil den på køl og gå i gang med koldskålmoussen. Varm citronsaften og sukkeret op i en lille kasserolle. Opløs vredet husblas heri. Hæld Thise koldskål i og rør det godt sammen. Pisk fløden let og bland de to masser sammen. Fordel fyldet på den afkølede kammerjunkebund og stil på køl i mindst tre timer. Pynt kagen med halve jordbær.

God fornøjelse



Det rigtige sted at spare



Koldskålsparfait

En skøn og nem isdessert

Ingredienser:

1 365Økologi vaniljestang

75 g 365Økologi sukker 4

æggeblommer

5 dl 365Økologi piskefløde

2 dl Thise koldskål

Sådan gør du:

Skær vaniljestangen igennem på langs, skrab kornene ud og bland med sukker. Pisk vanilje, vaniljesukker og æggeblommer til en hvid og luftig masse. Pisk fløde til en luftig flødeskum og vend den i æggesnapsen. Hæld ismassen i en form og stil den i fryseren i mindst 5 timer eller indtil servering. Servér med crumble af kammerjunkere!

God fornøjelse



Det rigtige sted at spare



Det rigtige sted **at spare**

- når du køber koldskål

