
SNELLMANS INHEMSKA PÅLÄGGSBOK



DEN INHEMSKA PÅLÄGGSBOKEN

Pålägg kan vara så mycket mer än det du sätter på smörgåsen. Med den här publikationen vill vi tillsammans med dig hylla de inhemska påläggens mångsidighet och inspirera dig i din matlagning.

Ibland är det viktigt att återgå till ruta ett för att hitta nya vägar. Därför har vi samlat 20 delikata recept, där huvudingrediensen är pålägg. Det kan handla om lätta snacks, festliga dukningar eller rejäla måltider för hela familjen. Och när vi ändå har med inhemska pålägg att göra, har vi inte glömt den klassiska smörgåstårtan.

Snellmans pålägg tillverkas i Jakobstad, från inhemska råvaror med hjälp av finländskt arbete. Genom att välja en Snellman-produkt ur butikshyllan stöder du samtidigt finländska producenter och inhemskt arbete.

Samtidigt garanterar det inhemska ursprunget en ansvarsfull produktion och en god smak.

Smaklig måltid och härliga matstunder tillsammans med Den inhemska påläggsboken.



**INHEMSK.
FINLÄNDSK.
FRÅN JAKOBSTAD.**

INNEHÅLL

6	SNABB SMÖRGÅSTÅRTA
7	RÖKIGA SKINKPORTIONER
8	QUESADILLA SANDWICH
9	RÖKIG BRUSCHETTA
10	UGNSVARMT RÅGBRÖD MED SKINKA
11	ROSETTER AV SKINKA OCH SPARRIS
12	RUND SMÖRGÅSTÅRTA MED PEPPARSTEK
14	SKINKFRESTELSE
15	UGNSOMELETT
16	LÄCKRA SANDWICHAR
17	GRILLADE SMÖRGÅSAR
18	CAESAR SANDWICH
19	MEDWURSTMUFFINS
20	PASTA CARBONARA
21	SKINKPAJ MED PÄRON OCH PEKANNÖTSFYLLNING
22	MINIPIZZOR
24	TORTILLAGÖMMOR
25	HERR SNELLMANS FYNDIGA CHARKKAKA
26	LITEN SMÖRGÅSTÅRTA
27	SALT PANNKAKA







SNABB SMÖRGÅSTÅRTA

👤 5

Ingredienser:

1 pkt Snellman tunntunn lättrokt skinka
1 pkt Snellman tunntunn skinka med pepparsmak
1 pkt Snellman tunntunn skinka
6 skivor runda tunnbröd (Uunirieska)
1 brk gräddfil (200 g)
1 pkt färskost med örter (200g)
Finhackad paprika
ruccola
körsbärstomater

Gör så här:

Blanda gräddfil och färskost i en skål
Lägg ut ett bröd på ett fat och bred på ett lager av gräddfil-oströran
Strö över finhackad paprika och därefter ett lager med lättrokt skinka
Upprepa proceduren tills alla bröd använts
Bred på ett sista lager med gräddfil-oströran, även på kanterna
Dekorera tårtan med ruccola, tunntunn skinka med pepparsmak, tunntunn skinka och skurna körsbärstomater.



RÖKIGA SKINKPORTIONER

👤 4

Ingredienser:

8 skivor Superior rökt skinka
4 stora ägg
svartpeppar
havssalt
bladpersilja

Gör så här:

Lägg skinkskivorna i små portionskoppar och
häll i äggen.
Smaksätt med salt och peppar.
Tillred i 20-30 minuter på 180°C, tills äggvitan
har stelnat.
Strö över hackad bladpersilja och avnjut som
morgonmål!



QUESADILLA SANDWICH

👤 3

Ingredienser:

4 brödskivor eller rieska
50 g färskost enligt smak
1 liten rödlök i tunna skivor
1 röd eller grön jalapeno, skivad
8 skivor Riktigt mör nötkost
100 g stark cheddarost
färska timjanblad

Gör så här:

Bred över färskosten på bröden med resten av fyllningen.
Lägg en annan skiva med färskost på och tryck ner.
Stek och hetta upp på en stekpanna eller brödgrill.
Skär bröden itu och njut.



RÖKIG BRUSCHETTA

👤 4

Ingredienser:

1 förstekt ciabattabröd
40 g mjukt smör
1 dl basilikabladd, rivna
salt, svartpeppar
1 dl ångade bönor
100 g shiitakesvamp eller champinjon
2 stora tomater
6 ostskivor (t.ex. grädd- eller rökost)
8 skivor Superior rökt skinka
vattenkrasse

Gör så här:

Skär brödet i två delar. Blanda smör, basilika, salt och peppar och bred över smör på halvorna. Lagg på resten av fyllningen, förutom köttet. Värm upp bröden tills de fått en knaprig yta i ugnen på 225 °C i ca 15 minuter. Lagg över grisfiléskivorna på de uppvärmda bröden och strö över vattenkrasse, servera.



UGNSVARTMT RÅGBRÖD MED SKINKA

👤 3

Ingredienser:

1 råghålbröd, efterugnsbit
2 msk smör, färskost eller liknande
2 dl riven ost
8 skivor Riktigt mör palvad skinka
1 dl körsbärstomater
10 basilikablاد
svartpeppar

Gör så här:

Lägg hålbrödshalvan på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Bred över smör och två tredjedelar av den rivna osten. Lägg sedan på skinkskivorna som trianglar, delade körsbärstomaterna och basilikabladen.
Strö över resten av osten och smaksätt med svartpeppar. Låt stå i ugnen på 225 grader i 12 minuter.



ROSETTER AV SKINKA OCH SPARRIS

👤 6

Ingredienser:

2 askar Tunntunn extramör palvad skinka
2 st ägg
60 g färskost med gräslökssmak
60 g fetaost
4 st stänger sparris
1 msk olivolja
svartpeppar ur kvarn
0.25 dl hackade färska örter
1 ask björnbär (ca. 18 st) för dekorering
ätbara blommor eller örter
vatten, salt och en nypa socker

Gör så här:

Koka ägg i åtta minuter. Låt svalna, skala och smula.
Blanda ihop färskosten och finhackad fetaost.
Skölj sparrisen och skär av roten. Gör långa strimlor av sparrisen med hjälp av osthyvel.
Sätt strimlorna i en låg stekpanna, lägg i lite vatten, salt och socker och koka upp. Låt svalna av.
Ta en tallrik och vik ihop rosetter av skinkskivorna på tallriken. Sätt en klick ostblandning i mitten av skinkrosetten och strö färska örter överst.
Slingra ner sparrisstrimlorna runt rosetten, strö ut äggsmulor och dekorera med björnbär och ätbara blommor. Titta noga på bilden om instruktionerna känns lite flummiga.



RUND SMÖRGÅSTÅRTA MED PEPPARSTEK

👤 10

Ingredienser:

Fyllning:

100 g inhemsk pepparmedwurst, strimlad
1 dl hackad gurka
1 dl hackad röd paprika
1 dl hackat kryddgrönt, ex. Koriander, slätpersilja, gräslök
1 dl majonnäs
200 g naturell färskost
1 tsk currykrydda
1 tsk paprikakrydda
salt och peppar efter smak
1 dl mjölk
12 skivor ljust toastbröd (vete)
12 skivor mörkt toastbröd (råg)

Dekorering:

200 g naturell färskost
1 dl turkisk yoghurt
1 tsk grön pesto
1 pkt tunntunn nötsstek med pepparsmak
hackade örter, korianderblad, vindruvor, tomater, ätbara blommor

Gör så här:

Ta fram en springform med löstagbar botten, 20 cm i diameter.

Gör fyllningen:

Blanda pepparmedwurst, gurka, paprika och kryddgrönt med majonnäs och färskost.

Krydda med curry, paprika samt salt och peppar enligt smak.

Späd fyllningen med mjölk så att den går enklare att breda ut och samtidigt gör tårtan saftigare.

Montering:

Kantskär brödsnivorna

Lägg ca 5 vetebrödsnivor i botten av springformen. Du får pussla litet med bröden och bryta dem i mindre bitar för att få en rund botten.

Bred ut en tredjedel av fyllningen ovanpå brödbotten. Gör sedan ett andra lager av bröd med den mörkare brödsorten.

Bred på fyllning. Upprepa proceduren med vitt bröd.

Bred på det sista av fyllningen. Avsluta med ett lager mörkt bröd.

Plasta in formen och lägg på en tallrik som tyngd. Låt stå i kylskåpet och safta sig några timmar, eller över natten.

Dekorering:

Lossa springformen och vänd tårtan upp och ner på ett fat.

Rör ihop färskost, turkisk yoghurt och pesto i en skål och bred det på smörgåstårtan. Använd en spatel för att få snygga kanter.

Dekorera tårtans kanter med örter.

Skär nötköttsskivorna i halvmånar och forma varje skiva till en ros. Placera ut dem i en vacker krans ovanpå tårtan.

Fyll mitten med vindruvor och tomater. Avsluta med att placera ut ätbara blommor.



SKINKFRESTELSE

 6

Ingredienser:

300 g Inhemsk palvad skinka
1 kg potatisar
2 lökar
2 ägg
5 dl matlagingsgrädde
1 vitlöksklyfta
salt och peppar

Gör så här:

Gör små bitar av skinkan, skala och skiva potatisarna.
Hacka lökarna.
Blanda alla ingredienser och häll i en ugnform.
Grädda i 200 grader i ca 60 min.



UGNSOMELETT

 4

Ingredienser:

8 ägg
1 dl grädde eller mjölk
1 rödlök
300 g Extramör skinka
100 g broccoli
2 dl kokta makaroner
150 g emmentalost, riven
1 tsk grovmald svartpeppar
1 tsk salt

Gör så här:

Hacka skinkan och löken. Skär broccolin i mindre bitar. Bryn löken i smör om du vill. Blanda ägg och grädde, tillsätt de övriga ingredienserna och häll i en smord ugnform. Grädda i 220 grader ca 30 min eller tills äggen har stelnat.



LÄCKRA SANDWICHAR

👤 4

Ingredienser:

Skivad limpa, t.ex. Malaxlimpa
margarin
färskost i bitar
örter för garnering, t. ex. rosmarin
1 pkt valfria Snellmans charkskivor
enligt egen smak

Gör så här:

Bred matfett på brödsnivorna och skär dem i
trekanter.
Lägg på charkskivorna och osten.
Stick en cocktailpinne igenom och garnera
med örter.



GRILLADE SMÖRGÅSAR

 4

Ingredienser:

8 skivor rostbröd
4 msk tomatpuré
2 tsk oregano
2 dl ruccolasallad
4 skivor Snellmans Smörgåsmedwurst
0.5 rödlök
0.5 paprika
1.5 dl riven ost

Gör så här:

Bred tomatpuré på alla brödskivor. Strö över oregano. Fördela rucola jämt över hälften av brödskivorna, sätt därefter på medwurst, rödlök, paprika och riven ost. Sätt sist på en brödskiva (med tomatpurén neråt) på varje smörgås. Grilla i smörgåsgrill tills smörgåsarna är gyllenbruna och osten har smält.



CAESAR SANDWICH

👤 8

Ingredienser:

200 g Snellmans Riktigt mör palvad skinka
4 portionsbröd
1 kruka romansallad
1 tomat

Caesardressing:

2 vitlöksklyftor
1 dl gräddfil
1 dl majonnäs
1 dl riven parmesan
4 sardellfiléer i olja
1 msk vitvinsvinäger
1 tsk Dijon-senap
1 nypa salt
1 nypa peppar

Gör så här:

Finhacka vitlöken och mixa med gräddfil, majonnäs, riven parmesanost, sardeller, vinäger och Dijon-senap. Använd gärna stavmixer. Smaka av med salt och peppar. Lägg 1-2 skivor skinka på brödet. Lägg därefter några blad romansallad och en tomatkiva ovanpå. Toppa med lite caesar-dressing. Täck med en brödskiva. Skär i fyrkanter och stick en tandpetare genom. Receptet är för 8 personer.



MEDWURSTMUFFINS

👤 8

Ingredienser:

125 g margarin
2 ägg
0.5 tsk salt
200 g gräddfil
2.5 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
50 g finhackad inhemsk medwurst
från Herr Snellman
50 g saltorkade tomater
1 tsk pizzakrydda
2 dl riven emmentalost

Gör så här:

Smält margarinet och låt det svalna. Vispar försiktigt ner ägg, salt och gräddfil. Blanda ihop vetemjöl och bakpulver. Rör försiktigt ner i smeten med en trägaffel. Tillsätt slutligen den finhackade medvursten samt finhackad saltorkad tomat. Smörj en muffinsplåt med 12 formar. Alternativt kan du även placera ut 12 stora muffinspappersformar på en ugnsplåt. Häll därefter smeten i formarna. Strö pizzakrydda och riven ost över. Grädda i 200 grader i 15 minuter. (Receptet räcker till 8 stora eller 12 små muffins.)



PASTA CARBONARA

 4

Ingredienser:

Spaghetti
150 pkt Tunntunn Skinka med pepparsmak
1 lök
4 ägg
1 dl matlagingsgrädde
1 påse (70 g) riven parmesanost
olja till stekning
färsk oregano

Gör så här:

Koka upp vatten till spaghetтин och koka den enligt instruktionerna på förpackningen
Hacka löken fint och strimla skinkan i små bitar
Värm lite olja i en stekpanna och bryn skinkan och löken tills det fått färg och blivit knaprigt
Vispa upp äggen med grädden i en skål
Häll av den kokta spaghetтин och rör ner den i stekpannan tillsammans med skinkan och löken. Häll på äggblandningen och parmesanosten
Rör om så att såsen blir varm, men inte så länge att äggen börjar stelna. Smaka av med salt och peppar
Servera genast med färska örter.



SKINKPAJ

MED PÄRON OCH PEKANNÖTSFYLLNING

 8

Ingredienser:

Botten:

4 dl vetemjöl
0.5 tsk salt
125 g smör
0.5 dl kallt vatten

Fyllning:

2 päron
1 dl pekannötter
150 g Riktigt mör palvad skinka
7 skivor medwurst
2 dl riven parmesanost
2 dl riven emmental-mozzarellaost
2 dl grädde
3 ägg
0.25 tsk muskotnöt
1 nypa svartpeppar

Gör så här:

Blanda ingredienserna. Bred ut degen i en pajform på botten och kanterna. Låt den stå i kylskåpet i ca en halv timme. Fyllning: Skala och skiva päronen. Placera päronskivorna på pajbotten. Krossa nötterna, hacka skinkan och sätt i formen. Blanda grädde, ägg, riven ost och torra ingredienser. Häll i formen. Låt gräddas i 180 °C i ca 40 min.



MINIPIZZOR

 **28**

Ingredienser:

Botten

2 dl vatten
25 g jäst
1 tsk salt
5 dl vetemjöl
2 msk olivolja

Champinjon-skinkfyllning

1 tsk chilisås eller tomatpuré
6 st champinjonskivor
28 st Snellman tunn tunna skivor av skinka
60 g riven ost
rödlök
oregano

Medwurst-mozzarellafyllning

1 tsk chilisås eller tomatpuré
28 skivor Snellmans Medwurst
30 g riven ost
1 pkt mozzarellaost



Gör så här:

Sätt ugnen på 225 °C.

Gör botten: Blanda jästen i 37-gradigt vatten. Tillsätt salt och mjöl, tillsätt sedan olivolja, knåda tills det blir en jämn och fin deg. Låt jäsa tills degen har blivit dubbelt så stor.

Kavla ut degen tunt. Ta ut runda bitar med exempelvis ett glas. Bred på chilisås på pizzabitarna, och sätt sedan skinka och champinjoner ovanpå. Dekorera ännu med rödlök och strö över lite oregano och riven ost på varje pizzabit. Stek i ugn 12 minuter i 225 °C.



TORTILLAGÖMMOR

👤 2

Ingredienser:

1 pkt Snellmans riktigt mör nöststek
2 tortillas
1 äpple
3 tsk senap
3 msk smetana
svartpeppar

Gör så här:

Tärna nötskivorna. Skala och tärna äpplet. Skär tortillorna i fyra bitar.
Blanda alla ingredienserna och fyll tortillabitarna.
Vänd till en strut och sätt fast den med en cocktailsticka.



HERR SNELLMANS FYNDIGA CHARKKAKA

 12

Ingredienser:

0.75 dl potatismospulver
0.5 dl vatten eller mjölk
4 ägg
100 g smält smör eller margarin
1 dl mjölk eller vatten
4 dl vetemjöl
4 tsk bakpulver
0.5 tsk salt
1 dl fint tärnad paprika
180 g Snellmans riktigt mör formskinka
2 msk blåmögelost i smulor
3 msk finhackad gräslök

Gör så här:

Smörj och bröa en tvåliters kakform.
Paprikatärningarna kan förkokas i mikrovågsugnen ca 1 minut på full effekt.
Hetta upp 1 ½ dl vatten i mikron och blanda i potatismospulvret (eller använd 2 dl vanligt potatismos). Låt svalna och blanda i ägg, smält avsvanat smör och mjölk.
Blanda ihop de torra ingredienserna och tillsätt dem. Tillsätt även blåmögelost, tärnad formskinka, paprika och gräslök i smeten.
Skeda smeten i kakformen. Grädda ca en timme i 175 °C. Låt svalna innan servering. Förvara i kylskåp.

Obs! I stället för Riktigt mör formskinka kan man använda t.ex. Tunntunn kalkonfilé blandad med Lätt Kalkonmedwurst, eller någon annan av Herr Snellmans goda uppskrifningar. Det går också bra att blanda olika uppskrifningar i samma tårta!



LITEN SMÖRGÅSTÅRTA

👤 4

Ingredienser:

1 pkt Polarbröd
1 pkt Snellmans Riktigt mör palvad skinka
½ burk crème fraîche
2 msk gurksallad
hackad purjo och paprika för att sätta mellan våningarna

Gör så här:

Hacka skinkan och blanda i majonäs, crème fraîche och gurksallad.
Sätt röran på brödet och gör så många våningar du vill.
På översta lagret kan du breda majonäs och dekorera enligt din egen smak.



SALT PANNKAKA

 **12**

Ingredienser:

Smet

4 ägg
4 dl mjöl
5 dl mjölk
2 tsk olja
1 salt
1 nypa socker

Fyllning

2 pkt Snellmans chark
1 dl riven emmentalost
2 dl halverade körsbärstomater

Gör så här:

Vispa ihop smeten.
Strimla charken och strö den tillsammans med osten och tomaterna i långpanna klädd med bakplåtspapper.
Häll på smeten och grädda i 200 graders ugn 30–40 min tills ytan är vackert brun och bottnen genomgräddad.
Skär i små bitar och servera.



**Fler recept hittar du på
snellman.fi/sv/recept**

