



Strandli gård Steike 200 g

Håndlaget, norsk halloumi-variant fra Strandli gård, laget på pasteurisert kumelk.

Strandli gård ligger på vestsiden av Fiplingvatnet i Grane kommune i Nordland, ved foten av Børgefjell. Ysteriet stod ferdig i 2006 og ble utvidet i 2019. Siri og Tor Stabbforsmo lever i pakt med de naturgitte forholdene og tar hånd om produksjonen med egne hender fra jord til bord, der all ost er håndstet av egen melk fra gården. Gårdsysteriet produserer i dag ostene Bæråscammen, Golvertind, Fjellsnadder og nykommeren Steike, samt noen ulike typer yoghurt. Strandli gård har vunnet verdiskapingsprisen for Nord-Norge for både rabarbrayoghurten og blåmuggosten Golvertind. I 2022 fikk ysteriet 3-plass i Meny sitt Matskattstipend.

Produktnummer

901307

EPD-nummer

6250633

Antall i kartong

6



* 6 2 5 0 6 3 3 *

Legg ca 1 cm tykke skiver av Steike på en godt oppvarmet grill eller stekepanne. Hell eller pensle gjerne lett med en god oliven- eller chiliolje. Osten bør stekes ca 30 sekunder på hver side på høy temperatur for ikke å miste formen, til osten blir gylden. Da får du en sprø utside og myk innside. Steike passer utmerket som middagstilbehør, til grillmåltidet og er en god erstatning for kjøtt. Dander lunede skiver Steike i en salat, nyt den som snack til en forrett eller riv osten over pasta.

Steike er en gulaktig, halvmyk ost som er håndlaget på kumelk. Konsistensen er litt gummiaktig, som kjennetegner halloumi ostene, men mindre fast enn originalen. Steike er mild og fyldig på smak, litt syrlig og salt, som gjør osten velegnet som tilbehør til de fleste måltider.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

