

# *Ostaveisla*



## Vín með ostum

Með þessum bæklingi viljum við leitast við að aðstoða þig við að velja vín með ostum. Það er ekki eins erfitt og margir halda því þótt smekkur fólks sé misjafn má alltaf finna eitthvað við hæfi, enda geta fjölmörg vín hentað með hverjum osti. Uppástungurnar sem hér er að finna eru til leiðbeiningar og geta ef til vill kveikt nýjar hugmyndir.

Ostar hafa náð miklum vinsældum, bæði sem hluti af máltíð og sem sjálfstæðir réttir, auk þess sem þeir eru mikið notaðir í matargerð. Ostabakkar eru einnig vinsælir en hafa ætti í huga að ekki er alltaf best að hafa marga osta á ostabökkum, færri virka oft betur. Flestum kemur rauðvín í hug þegar velja á vín með ostum og má eflaust rekja það til þess að ostar koma oft á eftir aðalréttinum en á undan ábætisréttinum og er þá gjarnan rauðvín í glösunum. Hvítvín eru ekki síðri með ostum og í sumum tilvikum jafnvel betri en rauðvín. Sjaldgæft er að vín og ostar fari mjög illa saman. Þó hentar hvítvín með miklum eikarkeim almennt ekki vel með ostum og sömuleiðis eru rauðvín með miklum tanninum, kryddi og kröftugum ávexti ekki alltaf heppileg.



Ostar geta verið lítið eða mikið þroskaðir og verða þeir bragðmeiri eftir því sem þeir eru þroskaðri. Ostar sem eru á réttu þroskastigi falla betur að víninu en óþroskaðir. Það er því gott að kaupa ostar á tímanlega og neyta þeirra áður en þeir verða of þroskaðir. Ostar innihalda síru, salt og fitu og allt hefur þetta áhrif á vínvalið, auk þess sem bragðkrafturinn hefur mikið að segja.

Ferskir geitaostar, sem eru sýruríkir, þurfa sýrurík vín og bragðsterkir ostar þurfa bragðmikil vín. Saltir ostar, eins og blámygluostar, fara vel með sætum vínunum. Besta pörunin er þegar bæði vínið og osturinn halda bragðeinkennum sínum, ef samsetningin dregur það besta fram í hvoru tveggja þá er það aukabónus.

## Ferskir ostar

Ferskir ostar eins og mozzarella eru yfirleitt hafðir með meðlæti eins og til dæmis tómötum. Best er þá að láta meðlætið ráða vali vínsins. Í þessu tilfalli gætu vín úr Sauvignon Blanc hentað vel enda fellur þrúgan oft vel að léttum tómatréttum. Einnig henta létt hvítvín frá Ítalíu eins og Soave, Pinot Grigio og Orvieto. Af rauðum vínnum mætti benda á létt Sangiovese.

Fetaostur er einnig ferskostur en hann hefur verið lagður í saltþækil og er mikið notaður í salöt. Vínið þarf að geta ráðið við bæði saltið og sýruna í ostinum. Af hvítvínnum mætti t.d. velja vín úr Sauvignon Blanc, þurr Riesling og Pinot Blanc. Rauðvín þurfa að hafa næga sýru og mega ekki vera kröftug, Beaujolais eða jafnvel létt Pinot Noir gætu gengið, hugsanlega gætu þó orðið einhverjir árekstrar ef osturinn er í salati.

Franskur, ferskur geitaostur er mjúkur og sýrumikill. Með honum fara hvítvín úr Sauvignon Blanc, og þá sérstaklega frá Sancerre eða Pouilly-Fume, einstaklega vel.



## Mygluostar

Hvítmygluostar, eins og Bónða- og Dala-Brie, og sá vinsælasti, Camembert, eru hvítir að utan en ljósgulir að innan, mjúkir í gegn og án kjarna. Hrókur er bragðmildur með kremkenndri áferð. Höfðingi er bragðmildur, mjúkur og kremkenndur.

Með þessum ostum henta hvort heldur hvítvín eða rauðvín, jafnvel þurr freyði- eða kampavín. Hvítvín sem fara vel með þessum ostum eru til dæmis Riesling, þurrt eða hálfsett, Sauvignon Blanc, óeikað Chardonnay, og fyrir þá sem kunna að meta Gewurztraminer, þá virkar það vel. Af rauðum vínum fer vel á að velja létt Chianti, létt Sangiovese, létt Pinot Noir frá Bourgogne og létt rauð Bordeaux vín henta einnig. Fyrir þá sem vilja bragðmeiri rauðvín eru vín úr Cabernet Sauvignon og Merlot tilvalin en vín frá nýja heiminum úr Shiraz eiga hins vegar ekki vel við mygluosta.



Gullostur telst einnig til hvítmygluosta og vex hvítmyglan bæði utan á ostinum og inni í honum. Í Hvítum kastala vex myglan einnig inni í ostinum.

Hvítvín úr Sauvignon Blanc og Riesling falla vel að þessum ostum, óeikað Chardonnay og Pinot Gris passa einnig nokkuð vel. Af rauðvínnum virka Chianti og Pinot Noir vel, létt rauðvín frá Cotes du Rhone eða Bordeaux ganga einnig. Rauðvín úr Cabernet Sauvignon og Merlot eru góð fyrir þá sem vilja bragðmeiri vín. Eikuð vín henta ekki eins vel með þessum ostum, hvorki rauð né hvít.

## Hvít- og blámygluostar

Stóri Dímon er frekar þéttur ostur. Á yfirborði hans má sjá ýmis litbrigði þegar hvít- og grænmygla blandast saman.

Blár Höfðingi er bragðmildur hvít- og blámygluostur sem hefur mjúka og kremkennda áferð og mildan gráðaostakeim. Með þessum ostum virkar vel að velja hálsæt hvítvín eða allavega vín með sætuvotti.

Hvítvín úr Gewurztraminer þrúgunni og hálfþurrt Riesling falla vel að þessum ostum en sætan virkar sem mótspil við blá- og hvítmyglunni. Þurr hvítvín eins og Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Chenin Blanc og Chablis eiga þó fullan rétt á sér. Rauðvín virðast ekki eiga eins góða samleið með þessum ostum, vín sem hafa ferska sýru geta þó tekist á við þá og má benda á Chianti eða Sangiovese og rauð Bordeaux. Einnig mætti skoða vín úr Tempranillo, t.d. frá Rioja.

## Fastir ostar

Óðalsostur, Emmentaler og Maasdammer hafa milt, sætt eftirbragð og eru vinsælir á ostapinna. Af hvítum vínnum er vert að athuga Sauvignon Blanc, Chenin Blanc og þurrt Riesling. Af rauðum vínnum má nefna Chianti, Cotes-du-Rhone og Beaujolais.



Rauður Primadonna-ostur er harður, með örlítið sætu, rjóma- og karamellubragði, blár Primadonna er hins vegar mýkri og mildari. Með þessum ostum fara ágætlega þurr og fersk hvítvín eins og þurrt Riesling, Sauvignon Blanc og jafnvel Pinot Gris. Rauðvín eru sennilega betri kostur og virka vín frá Bordeaux, Bourgogne, Chianti og Rioja vel með þessum ostum. Ýmis bragðmeiri rauðvín hæfa Primadonna einnig vel.

Hollenskur Gouda, 24 mánaða, hefur fyllt bragð með karamellukeim. Með þessum osti mætti velja hvítvín úr Pinot Blanc eða hálfþurrt Riesling, Chenin Blanc og Pinot Gris. Af rauðvínnum koma hins vegar til álitá Bordeaux eða Chianti, jafnvel Barbaresco.

Spænski sauðaosturinn, Manchego, fellur einstaklega vel að flestum vínnum. Af hvítvínnum má nefna Sauvignon Blanc, Chardonnay, þurrt Riesling, Pinot Gris og Gewurztraminer. Rauðvín frá Spáni, til dæmis Rioja, ásamt rauðu Bordeaux og Chianti henta vel og sama má segja um Cabernet Sauvignon og Merlot frá nýja heiminum.

Parmesan er harður ítalskur ostur. Með honum eru rauð Amarone, Barolo og bragðmikil rauðvín frá Toscana tilraunarinnar virði. Freyðivín eins og Prosecco, eða sæt ábætisvín gætu einnig hentað.



## Rauðkitostar

Chaumes og Saint Albrai eru rauðkitostar, þeir hafa kremaða áferð og nokkuð ágengt bragð. Þessir ostar þurfa vín með nokkurri sætu. Hvítvín úr Gewurztraminer og hálfsett Riesling virka einna best en Pinot Gris gerir sig einnig ágætlega. Af rauðvínnum mætti reyna Chianti eða Pinot Noir.

## Blámygluostar

Gráðaostur er íslenska afbrigðið af hinum franska Roquefort og er hann fyrsti íslenski mygluosturinn.

Gullgráðaostur er lúxusútgáfa af gráðaosti, bragðmikill og mjúkur. Gorgonzola er ítalskur blámygluostur. Hann er mjúkur og blautur í sér með flókið sætt og salt bragð. Af hvítvínnum virka Gewurztraminer og hálfsett Riesling vel með blámygluostum en sæt ábætisvín eins og Sauternes, Tokaji Aszú, púrtvín og mörg önnur styrkt vín eru þó betri kostur. Fá rauðvín virðast henta vel með þessum ostum en helst kemur Amarone til greina.

# KJÚKLINGUR VAFINN PARMASKINKU

með fetaostafyllingu og rauðvínssósu

Fyrir 6 manns

---

6 meðalstórar kjúklingabringur  
6 sneiðar parmaskinka

## Fylling:

4 msk. ristaðar furuhnetur  
4 msk. fetaostur með sólþurrkuðum  
tómötum  
125 g rjómaostur með svörtum pipar

**Aðferð:** *Skerið vasa í kjúklinga-  
bringurnar og setjið fyllinguna í með  
teskeið. Vefjið parmaskinkunni utan  
um bringurnar og leggið í oliuborið,  
eldfast mót. Steikið í ofni við 170°C í  
30-40 mínútur, allt eftir því hve stórar  
bringurnar eru.*

## RAUÐVÍNSSÓSA MED SÓLÞURRKUÐUM TÓMÖTUM

1 stór laukur  
100 g sveppir  
½ l kjúklingakraftur (vatn og teningur)  
1 rauðvínsflaska (750 ml)  
50 g sólþurrkaðir tómatar  
4 msk. smjör  
Salt og svartur pipar  
Kjötkraftur til bragðbætis  
Maisenamjöl til þykkingar

**Aðferð:** *Saxið laukinn og sveppina  
smátt og steikið í olíu eða smjöri. Hellið  
rauðvíni í pott og látið það sjóða niður  
þangað til u.þ.b. ½ lítri er eftir. Bætið  
kjúklingasóðinu saman við og látið aftur*



*sjóða niður um helming. Sigið laukinn og sveppina úr sósunni. Bragðbætið með kjötkrafti. Þeytið smjörið í sósuna og kryddið með salti og nýmaldum, svörtum pipar. Bætið sólþurrkuðu tómötunum út í sósuna rétt áður en hún er borin fram.*

## **BAKAÐIR SMÁTÓMATAR MEÐ BASILÍKU, HVÍTLAUK OG MOZZARELLA**

1 poki mozzarellaostur í litlum kúlum  
1 askja smátómatar  
2 msk. ólífuoía  
2 msk. fersk basilíka  
1 msk. hvítlaukur  
Salt og svartur pipar

**Aðferð:** Skerið tómatana og mozzarellakúlurnar í tvennt. Veltið upp úr ólífuoíunni og stráið hvítlauk og basilíkulaufum yfir. Bakið við 170°C í 15 mínútur.

Með þessu er gott að bera fram ferskt klettsalat og ólífur.

# AUSTURLENSKT LAMB

með bökuðum gullosti og salthnetum

*Fyrir 6 manns*

---

800 g lambafillet, fituhreinsað

## **Marineriing:**

1 msk. matarolía

2 hvítlauksgeirar, fínt saxaðir

50 g laukur, fínt saxaður

1 dl rauðvín

1,5 dl sæt chili-sósa

½ dl worcester-sósa

2 msk. púðursykur

Salt og pipar

1 tsk. villijurtablanda frá Pottagöldrum

**Aðferð:** *Blandið öllu saman. Takið frá 2 msk. af marineringu til að nota í sósunu. Látið lambið marinerast í u.þ.b. 3 klst. Þerrið marinerunguna af kjötinu*

*og brúnið það á pönnu. Steikið við 175°C í 12-16 mínútur, allt eftir þykkt kjötbitans.*

## **ENGIFERKRYDDUÐ LAMBASÓSA**

6 dl lambakjötssóð (eða vatn og teningar)

2 dl rauðvín

2 tsk. smátt saxaður engifer

2 msk. marineriing

Sósujafnari

**Aðferð:** *Látið suðuna koma upp á lambakjötssóðinu ásamt engifer og rauðvíni. Látið sjóða í 12-15 mínútur og bætið síðan 2 msk. af marineringu saman við. Bragðbætið með kjötkrafti og þykkið.*



## BAKAÐUR GULLOSTUR MEÐ SÆTU MANGÓ OG SALTHNETUM

2 stk. gullostur

6 msk. sætt mangó-chutney

100 g salthnetur

**Aðferð:** Skerið gullostinn í 6 bita hvorn fyrir sig. Raðið í form og stráðið salthnetum yfir. Smyrjið síðan með mangó-chutney og bakið með lambinu.

## BAUNASPÍRU-, SPÍNAT- OG GRÆNBAUNASALAT

150 g baunaspírur

150 g spínat

200 g sykurbaunir

100 g vorlaukur, skorinn í sneiðar

**Aðferð:** Skerið sykurbauninar í bita, saxið vorlaukinn og hreinsið spínatið. Setjið olíu á pönnuna og steikið saman baunir og vorlauk í 1 mínútu, bætið út í baunaspírum, spínati og loks salti og sykri. Veltið vel saman og berið fram heitt.

# GRÆNMETISLASAGNE

með fjórum ostum og brauðbollum

*Fyrir 6 manns*

---

## **Sósa:**

1 msk. ólífuolía  
1 laukur, u.þ.b. 100 g, saxaður  
1-2 hvítlauksrif, söxuð  
4 msk. tómatauk (puré)  
1 dós niðursoðnir tómatar  
1 ts. oregano  
1 ts. rósmarín  
3 dl vatn  
200 g sveppir í bitum  
200 g blómkál í bitum  
200 g spergilkál í bitum  
200 g kúrbítur í bitum  
200 g niðursoðnar kjúklingabaunir  
1 pakki grænt lasagne  
500 g kotasæla

125 g gráðastur  
1 poki rifinn gratínostur  
2 pokar mozzarella, litlar kúlur,  
skornar í tvennt  
1 askja konfektótatar, u.þ.b. 250 g

**Aðferð:** *Byrjið á að laga sósuna. Svitið saman lauk og hvítlauk og bætið síðan tómataukinu út í ásamt oregano og rósmarín. Bætið niðursoðnum tómötum saman við ásamt vatni og látið sjóða við vægan hita í 10-15 mínútur. Steikið grænmetið á pönnu í olíu og blandið út í sósuna ásamt kjúklingabaunum. Látið sjóða í 2-3 mínútur.*





*Síðan er öllu raðað saman á eftirfarandi hátt: Kotasæla, rifinn gratínostur, lasagneplötur, grænmetisblanda, gráðastur, lasagneplötur, kotasæla, rifinn gratínostur, grænmetisblanda, lasagneplötur, kotasæla, gratínostur og grænmetisblanda. Setjið síðan konfektómata og mozzarella ost ofan á allt saman og bakið við 180°C í 30-40 mínútur.*

## **BRAUÐBOLLUR**

2 ½ bolli spelt  
1 bolli heilhveiti  
5 tsk. lyftiduft  
1 tsk. salt  
2 ½ dl hörfræ  
3 dl sólblómafræ

**Aðferð:** Hitið ofninn í 180°C. Blandið öllu saman og mótið litlar bollur. Setjið í heitan ofn og bakið í 15-20 mínútur.

# LAX STEIKTUR Í HAFRAMJÖLI

með ostavínberjasalati og  
rjómabökuðum eplakartöflum

*Fyrir 6 manns*

1-1,2 kg lax  
3 dl haframjöl  
1 dl heilhvæiti  
Salt og pipar  
2 msk. smjör til steikingar

**Aðferð:** *Blandið saman heilhvæiti og haframjöli í matvinnsluvél. Veltið laxastykkjunum upp úr blöndunni og steikið í smjöri á báðum hliðum. Færið á eldfast fat og bakið við 180°C í u.p.b. 10 mínútur.*

## RJÓMABAKAÐAR EPLAKARTÖFLUR

600 g kartöflur  
2 epli  
3 dl rjómi  
125 g rjómaostur með kryddblöndu  
2 msk. ferskur graslaukur  
Salt og pipar



**Aðferð:** *Skerið kartöflur í þunnar sneiðar og saxið eplin. Setjið í eldfast mót ásamt graslaukunum. Kryddið með salti og pipar. Bræðið saman rjóma og rjómaost með kryddblöndu og hellið yfir kartöflurnar og eplin. Bakið við 160°C í 40 mínútur.*

## OSTAVÍNBERJASALAT

1 dós kotasæla með ananas  
30 græn vínber  
30 blá vínber  
200 g Maribo kúmenostur, 26%  
100 g blaðlaukur, í sneiðum  
1 græn paprika, í bitum

**Aðferð:** *Skerið vínberin í tvennt og hreinsið steinana úr. Bætið blaðlauk og papriku saman við. Skerið Maribo kúmenostinn í bita og blandið öllu saman ásamt kotasælu.*

## IRISH COFFEE OSTASKYRKAKA

Fyrir 6 manns

---

200 g makkarónukökur  
50 g púðursykur  
½ dl viskí  
1 dl sterkt espressokaffi  
400 g rjómaostur  
2 dósir vanilluskur  
4 dl rjómi  
50 g flórsykur  
1 msk. hlynsíróp  
3 stk. matarlímsblöð



**Aðferð:** Blandið saman espressokaffi, viskí og púðursykri. Myljið makkarónukökurnar og bætið út í kaffiblönduna. Setjið í botninn á skál eða fati. Leggið matarlímið í bleyti í köldu vatni. Blandið saman rjómaosti, vanilluskur og flórsykri og hrærið vel saman. Þeytið rjómann og setjið saman við blönduna. Leysið matarlímið upp í hlynsírópi og hrærið varlega út í blönduna. Hellið blöndunni yfir makkarónukökurnar og kælið í 2-3 klst. Stráið súkkulaðispæni yfir kökuna og berið fram með góðu kaffi.

# Hvítvín

	Sauvignon Blanc	Riesling þurrt	Chablis	Eikað Chardonnay
Dalabrie		XX	XX	X
Gullostur	XX	XX	XX	X
Hvítur Kastali	XXX	XX	XX	X
Stóri Dímon	XX	XX	XX	
Óðalsostur	XX	XX	X	X
Manchego	XXX	XX	XX	X
Primadonna	XX	XX	X	
Chaumes	X	X	X	
Saint Albrai	X	X	X	
Gull gráðaostur	X	X	X	
Gorgonzola	X	X	X	
Súkkulaði-ostakaka				

X = Sæmilegt

XX = Gott

XXX = Frábært

☐ = Passar ekki saman

Pinot Gris	Gewurztraminer	Riesling sætt
XX	XXX	XX
XX	XX	XXX
XXX	XXX	XXX
XX	XXX	XXX
XX	XX	XX
XXX	XX	X
XX	X	XX
XX	XX	XXX
X	XX	XX
XX	XX	XXX
XX	XXX	XXX

☐ = Var ekki smakkað



# Rauðvín

	Bourgogne	Bordeaux	Chianti	Rioja
Dalabrie	XXX	XX	XXX	XXX
Gullostur	XX	XX	XXX	XX
Hvítur Kastali	XX	XX	XXX	X
Stóri Dímon	XX	XX	XXX	XX
Óðalsostur	X	X	XX	X
Manchego	XX	XX	XXX	XX
Primadonna	XX	XX	XX	XX
Chaumes	X		X	X
Saint Albrai	X	X	X	
Gull gráðaostur				
Gorgonzola				
Súkkulaði-ostakaka				

X = Sæmilegt

XX = Gott

XXX = Frábært

□ = Passar ekki saman

## Sæt vín / Styrkt vín

Cabernet Sauvignon	Merlot	Shiraz	Sæt vín (Hvít)	Púrtvín (Ruby)	Sérri (PX)
X	X				
XX	XX	X			
XX	XX				
XX	X				
X	X				
XX	XX				
XX	XX	X			
	X				
			XXX	XXX	XX
			XXX	XXX	XX
			XXX	XX	X

☐ = Var ekki smakkað



Páll Sigurðsson vinnráðgjafi er  
höfundur texta í þessum bæklingi.

---

*Í bæklingnum finnur þú góðar ábendingar um vín  
með ostum. Starfsfólk Vínbúðanna er einnig reiðubúið  
að veita þér þjónustu og ráðgjöf um mat og vín.*



Útgefandi: ÁTVR / 2008 · Ábyrgðarmaður: Ívar J. Arndal · Ritstjóri: Jóna Grétarsdóttir  
Höfundur texta: Páll Sigurðsson · Myndir: Hörður Ásbjörnsson / Istockphoto.com  
Uppskriftir: Árni Þór Arnórsson · Sérstakar þakkir til starfsmanna Mjólkursamsölnunnar  
og Eirnýjar Sigurðardóttur sérfræðings í sögu osta og ostamenningar  
Hönnun: ENNEMM / NM34837 · Prentun: Prentmet