



**SMÅKFULLE  
OPPSKRIFTER  
MED  
PHILADELPHIA LIGHT  
HVITLØK & URTER**



**PHILADELPHIA**





## PHILADELPHIA ELSKER ALL MAT

Philadelphia er en mild kremost som passer til både varm og kald mat. Den fremhever smaken og gir en god konsistens, og siden den kan brukes i så mange retter vil den også kunne bidra til å redusere matsvinn. Philadelphia Original og Philadelphia Light har lenge vært tilgjengelige i pakninger tilpasset storhusholdningsmarkedet - og nå lanserer vi også en Philadelphia Light med Urter og Hvitløk i samme format.

I dette heftet har vi samlet noen utvalgte oppskrifter beregnet for Philadelphia Light med Urter og Hvitløk, men du kan selvsagt også bruke naturell Philadelphia i stedet. Alle oppskriftene er beregnet til 10 porsjoner.

For å lese mer om Philadelphia eller for å få flere inspirerende oppskrifter, se våre nettsider [www.mdlzafh.no](http://www.mdlzafh.no)



### PHILADELPHIA LIGHT HVITLØK & URTER

EPD: 4018230 • Varenr: 26453  
Antall: 4 stk x 1.65 kg



**Philadelphia Light**  
EPD: 970293  
Varenr: 73237  
Antall: 4 stk x 1.65 kg

**Philadelphia Original**  
EPD: 966580  
Varenr: 26400  
Antall: 4 stk x 1.65 kg

**Philadelphia Original**  
EPD: 477646  
Varenr: 13931  
Antall: 4 stk x 500 g



# Lammeburger

## Agurksalat

### LAMMEBURGERE

1 ½ kg lammedeig  
5 fedd hvitløk  
5 ss grovhakked koriander  
5 ts salt  
2 ½ ts malt spisskummin  
2 ½ ts knivsodd cayennepepper  
1 ½ ts pepper  
3 små egg  
olje til steking

Kutt eller riv hvitløk og koriander og bland det inn i kjøttdeigen sammen med resten av krydderet og sammenpisket egg. Form deigen til 10 store burgere. Stekes ca 5 minutter på hver side i pannen.

### AGURKSALAT

2 ½ slangeagurk  
500 g Philadelphia Light  
Hvitløk & Urter  
1 ½ sitron  
20 salatblader

Skjær agurken i lange strimler med en ostehøvel. Bland mesteparten av Philadelphia med sitron. Resten skal smøres på brødet under burgeren.

Del et grovt rundstykke i to, smør den ene siden med Philadelphia. Legg på salat, så burger og agurksalat til slutt.

### LAMMEBOLLER

Ingredienser som over  
2 ½ ss hvetemel  
olje til steking  
salt og pepper

Oppskriften på lammeburgere (se over) gir ca 70 kjøttboller. Tilsett deigen hvetemelet før de formes til boller. Stekes i litt olje på medium varme. Smak til med salt og pepper.

### DIP MED PHILADELPHIA

500 g Philadelphia Light  
Hvitløk & Urter  
saften av 2 ½ sitron  
6-8 ss vann  
salt og pepper  
6-8 ss finhakked mynte

Smak til Philadelphia med sitronsaft, litt vann, salt og pepper. Tilsett finhakked mynte.



# Philadelphia

## Laksebiter i pita urtedressing

### PHILADELPHIA URTEDESSING OVER LAKSEBITER I PITA

300 g Philadelphia Light Hvitløk & Urter  
2 ½ dl yoghurt naturell  
2 ½ ts sitronsaft

1 kg laks  
1 ½ salathode  
1 ½ slangeagurk  
3 gulrøtter  
1 ½ rød paprika  
10 pitabrød

Bland sammen Philadelphia, yoghurt og sitronsaft til en jevn dressing.

Skjær laksen i biter, ca. 2x2 cm og trekk dem ca. 4 minutter i lettsaltet vann.

Skjær grønnsakene i biter. Legg grønnsakene lagvis med laksebiter og dressing i pitabrødet.

#### TIPS:

Bruk andre fiskeslag - en fin måte å bruke opp fiskerester på. Pitabrød kan byttes med tortilla-lefser eller lomper.



### MINIPIZZA

3 pk ferdig pizzadeig  
500 g Philadelphia Light  
Hvitløk & Urter  
250 g revet mozzarella  
10 champignon  
30 cherrytomater  
8 skiver bacon  
litt olivenolje  
frisk oregano

Skjær/stans ut runde små pizza av den ferdig kjevlede deigen. Smør på Philadelphia, dryss over litt revet mozzarella, legg på skivede champignon, cherrytomater i båter og baconbiter. Drypp noen dråper olivenolje over.

Stekes i ca 10 minutter på 250°C.  
Pyntes med frisk oregano



### TORSK OG PHILADELPHIA STUET SPINAT

20 Amadine- eller  
10 vanlige poteter  
10 lettsaltete torskefilet á 150 g  
2 ½ gul løk  
2 ½ ss smør  
2 ½-3 pk spinat  
500 g Philadelphia Light Hvitløk & Urter

Kok poteter. Trekk torskefiletene i kokende vann i 5-8 minutter. Finhakk løken og stek den lett i smør sammen med spinat. Rør i Philadelphia og server stuingen sammen med torskefiletene og nykokte poteter.

#### TIPS:

Frossen spinat og frossen torsk kan godt brukes i oppskriften.



# Tunfisksalat

med Philadelphiadressing



## TUNFISKSALAT MED BULGUR

500 g bulgurgrøn  
250 g brekkbønner  
2-3 salathoder  
eller 2-3 pose blandet salat  
1-1 ½ slangeagurk  
20 cherrytomater  
15 soltørkede tomater  
1-2 bokser alfalfa spirer  
30 grønne oliven  
3 avokado  
2-3 bokser tunfisk i vann  
5 kokte egg

## PHILADELPHIADRESSING

300 g Philadelphia Light  
Hvitløk & Urter  
3 ½ dl lettromme  
7-8 ss vann  
1-1 ½ sitron  
salt og pepper  
pinjekjerner til pynt

Kok bulgur som anvist på pakken. Damp brekkbønnene lett i ca 3 minutter. Riv salaten og kutt grønnsaker, tunfisk og egg i passende biter. Legg ingrediensene pent på tallerkener eller i en salatbolle.

### TIPS:

Bulgur kan gjerne byttes ut med rester av ris eller kokte poteter.

Bland Philadelphia, vann og lettromme. Smak til med litt sitron, salt og pepper. Dressingen sprinkles over før servering. Pynt med ristede pinjekjerner.

### TIPS:

For en lettere variant av dressingen bytt ut lettromme med noen skjeer vann.

# Indisk kyllingsnack



## INDISK KYLLINGSNACK

2 ½ ferdig grillet kylling  
(ev 1 kg stekt kyllingfilet)  
7 stangselleri  
2-3 syrlige epler  
125 g ananas i biter  
2-3 pk blandet salat  
2-3 pk spirer  
125 g cashewnøtter  
2 granatepler  
1 bunt koriander

Skjær kyllingen i strimler. Kutt de andre ingrediensene i biter og bland sammen til salat.

## KARRIDRESSING

500 g Philadelphia Light Hvitløk & Urter  
1 ½ dl ananasjuice  
2 ½ ss sitronsaft  
7 ts karripulver  
1-1 ½ ts cayennepepper

Rør sammen alle ingrediensene til en jevn dressing.



## HOT SOUP MED PHILADELPHIA

4 gule løk  
2 ½ ss rapsolje  
300 g kjøttdeig  
salt og pepper  
2 ½ grønne paprika  
2 ½ fedd hvitløk  
625 g røde kindneybønner  
1, 3 kg hele skinnfrie tomater  
12 ½ dl vann  
2 ½ terning buljong  
500 g Philadelphia Light Hvitløk & Urter  
1-1 ½ knivsodd cayennepepper  
grovhakket bladpersille

Skjær løk i biter. Brun kjøttdeigen i en panne sammen med løk. Krydre med salt og litt pepper. Tilsett oppskåret paprika, presset hvitløk, bønner, tomater og vann/buljong.

La suppen koke i 6-8 minutter. Tilsett halve pakken med Philadelphia og la den smelte i suppen på lav varme. Smak til med cayennepepper.

Server med en klatt Philadelphia og finrevet bladpersille.





### REKESMORBROD MED PHILADPHIA

400 g Philadelphia Light Hvitløk & Urter  
2 ½ dl lettørrømme  
1- 1 ½ sitron  
1- 1 ½ rødløk  
1-2 bunter dill  
500 g reker  
125 g lodderogn

Rør sammen  
Philadelphia Ligt Hvitløk & Urter,  
lettørrømme og sitronsaft.  
Hakk løk og dill og bland det inn sammen  
med reker og lodderogn.  
Serveres på godt brød.



**Mondelēz**  
International