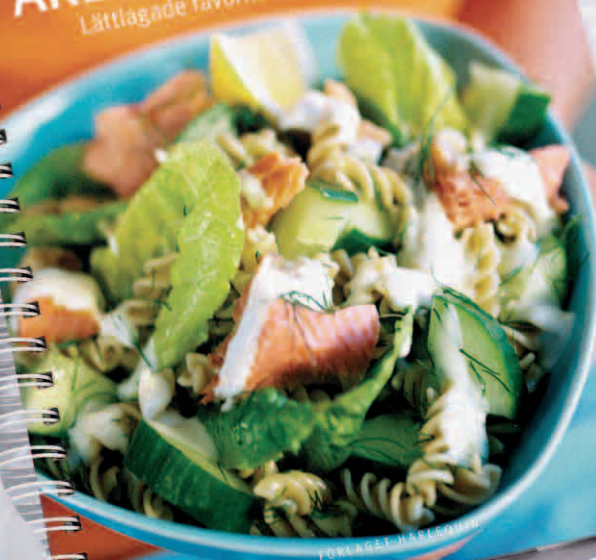


Julklappstips!

I Arlas kokbok har vi samlat de bästa och mest efterfrågade recepten från Arla Köket. Du kan beställa vår kokbok på www.arla.se för endast 79 kr inkl. porto. Ordinarie pris 89 kr.

Ny
kokbok!

ARLA KÖKETS BÄSTA
Lättlagade favoriter för vardag och fest.



www.arla.se Arla Forum 020-99 66 99

Vinter nr: 3/07

GLITTRANDE
MINGELMENY
TILL NYÅR!

Älskade
choklad

Mmm...
Minilussebullar!



Vinterkalas!

FRÅN GLÖGG TILL GRYTA





Det är något visst med vintern. Vi njuter av dagsljuset och smyger sen in i stugvärmens för att mysa med glögg och goda tillbehör. Helgerna är givna kalas-tillfällen då vi samlas kring det dukade bordet. Däremellan är det julfester, middagar, släktträffar och glöggmingel.

I detta nummer av Arla Köket bjuder vi på värmande vintermat med juliga smaker som du enkelt varierar efter kalasets storlek. Här hittar du en mustig köttgryta med smak av glögg, lax med viltsmak, en ljummen vintersallad och massor med god choklad. Bjud in vännerna – nu är det vinterkalas.

Vinterkalas!

Minilussebullar | ca 50 st

Små bullar smakar godare. Ta två, tre...

50 g smör	2 krm salt
2 1/2 dl mjölk	1 tsk stött kardemumma
25 g jäst	3/4 dl socker
1 1/4 dl Arla Köket Kesella kvarg, lätt	8–9 dl vetemjöl
1 pkt saffran, 0,5 g	1 uppvispat ägg

- Smält smöret, tillsätt mjölken och varm till fingervärme 37°.
- Smula jästen i en bunke. Häll över mjölken. Rör om tills jästen löser sig.
- Tillsätt övriga ingredienser och det mesta av mjölet. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Jäs under bakduk ca 30 min.
- Sätt ugnen på 250°. Arbeta degen på mjölat bakbord. Dela den i 50 bitar och baka ut enkla lussekatter. Lägg på plåtar med bakplåtspapper.
- Garnera med russin. Låt jäsa ca 20 min.
- Pensla med uppvispat ägg. Grädda i övre delen av ugnen ca 5 min. Låt bullarna svalna på galler under bakduk.



Glögggröra | 3 dl

Julig röra att dippa äppelklyftor och knäckebröd i.

1/2 dl sötmandel	2 krm salt
250 g Arla Köket Kesella kvarg	rivet skal av 1/2 apelsin
	1/2 dl russin

- Skålla och skala mandeln. Hacka den grovt.
- Rosta mandeln i en torr, varm stekpanna tills den får färg.
- Blanda kvarg, mandel, salt, apelsinskal och russin. Servera med bitar av tunt knäckebröd och äppelklyftor.

Pepparkakscrostini med glöggädel | 20 st

Ny variant på klassikern ädelost och pepparkaka.

5 stora skivor vitt bröd	1 tsk råsocker
50 g smör	140 g Kvibille Ädel Glögg
2 tsk pepparkakskrydda	

- Stek bröden i smör i en stekpanna. Krydda med pepparkakskrydda och socker.
- Skär varje brödskiva i 4 långa bitar.
- Skär osten i 20 bitar och lägg på bröden.





Glöggryta med mandel | 4 port

En gryta – perfekt för vinterkalas.

600 g biff	1/2 dl grovhackad persilja
1 1/2 dl vinglögg	2 dl Arla Köket lätt crème fraiche
2 rödlökar	1 msk maizena
smör	majsstärkelse
2 msk mörk kalvfond	1 dl sötmandel
1 tsk kinesisk soja	
1/2 – 1 tsk sambal olek	

1. Skär köttet i bitar och lägg i en plastpåse. Slå på 1/2 dl vinglögg och låt marinera 1 tim.
2. Skala och klyfta löken.
3. Ta upp och torka av köttet. Bryn det i smör i en stekpanna och lägg över i en gryta. Fräs löken och lägg över i grytan.
4. Rör i fond, 1 dl vinglögg, soja, sambal olek, persilja och crème fraiche. Låt koka ca 5 min.
5. Rör ut maizena i lite vatten och rör ner i grytan. Låt koka 2 min.
6. Skålla och skala mandeln. Fräs i smör i en stekpanna tills den får färg. Strö över mandeln. Servera med julbröd och sallad.

Julbröd | 2 st

Bjud på dinkelbröd, dekorerat med oliver.

50 g jäst	250 g Arla Köket Kesella kvarg, lätt
5 dl ljummet vatten, ca 37°	1 kg siktat dinkelmjöl
50 g smör	12 svarta oliver
2 tsk salt	

1. Smula jästen i en bunke och häll över vattnet. Rör tills jästen löser sig.
2. Tillsätt rumsvarmt smör, salt, kvarg och det mesta av mjölet. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Jäs under bakduk ca 30 min.
3. Sätt ugnen på 250°. Stjälp upp degen på mjölat bakkbord.
4. Dela den i 6 delar och rulla ut till 40 cm långa längder. Lägg 3 längder i kors på bakplåts-papper på en plåt. Forma till runda bröd. Garnera med oliver. Låt jäsa ca 30 min.
5. Grädda i nedre delen av ugnen 10 min, sänk till 175° och grädda ytterligare 20 – 25 min. Låt bröden svalna på galler under bakduk.





Vintersallad | 4 port

Sallad i julens färger, servera den ljummen.

2 dl bulgur 2 avokado
 1/2 pkt saffran, 0,25 g 1 granatäpple
 smör 150 g Apetina
 4 dl hönsbuljong 5 dl grönsallad
 400 g kycklinglårfilé 2 dl Arla Köket lätt crème
 1 tsk salt fraiche tomat&basilika
 1 krm svartpeppar

1. Fräs bulgur och saffran i smör i en kastrull. Häll på buljong och koka under lock enligt förpackningen.
2. Skär kycklingen i bitar. Stek den i smör i en stekpanna ca 7 min. Salta och peppra.
3. Dela, kärna ur och skala avokadorna. Skär dem i bitar. Dela granatäpplet i klyftor och peta ur kärnorna.
4. Lägg salladen på ett fat och varva bulgur, kyckling, avokado, granatäpple och smulad ost. Servera med bröd och crème fraiche.



Fikonfilé med valnötter | 4 port

Fläskfilé med söta fikon – lättlagat och spännande.

1 fläskfilé, ca 600 g
 4 torkade fikon
 smör
 1 tsk salt
 1 krm svartpeppar
 2 dl Arla Köket lätt crème fraiche
 senap dragon & honung
 1/2 dl valnötter
 2 msk hackad persilja
 ev 2 färska fikon

1. Skär köttet i tjocka skivor och fikonen i bitar.
2. Bryn köttet i smör i en stekpanna. Salta och peppra.
3. Rör ner crème fraiche och 1/2 dl vatten i pannan.
4. Lägg i fikonen och låt allt koka 3–4 min.
5. Strö över valnötter och persilja. Servera med ris och färska fikon.

Viltlax | 4 port

Lättlagad bjudrätt med vilda smaker av enbär, svamp och lingon.

4 bitar skinn- och benfri lax, ca 500 g
 2 purjolökar
 1 tsk salt
 1 krm svartpeppar
 1 tsk timjan
 2 tsk stötta enbär
 2 1/2 dl Arla Köket matlagningsgrädd
 2 msk konc vilt- och kantarellfond
 1–2 msk lingon

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Skär laxen och purjolöken i stora bitar. Lägg purjolöken i botten på en ugnsäker form och fördela laxen ovanpå.
3. Krydda med salt, peppar, timjan och enbär.
4. Blanda grädd och fond och håll det i formen.
5. Stek i mitten av ugnen ca 15 min. Strö över lingon. Servera med stekt svamp och potatis.



Älskade choklad

Choklad är bara ett annat ord för njutning. Choklad gör dig lycklig, den lyfter julbaket till nya smakupplevelser och blir enkelt till en lyxig hemgjord present. Vilken råvara!

Vi vill passa på att varna för att vissa av recepten kan vara direkt beroende-framkallande.

Tips! Istället för pumpakärnor kan man ta rostade, salta solroskärnor.

Chokladtryffel med rostade frön | ca 24 st

Skär tryffeln i bitar istället för att rulla kulor.

1 dl Arla Köket vispgrädde 1 dl pumpakärnor
50 g smör 1 krm salt
300 g mörk choklad
1 dl Arla Köket Kesella kvarg

1. Koka upp grädde och smör i en kastrull. Ta kastrullen från värmen.
2. Bryt chokladen i bitar, rör ner den i grädden och låt den smälta. Rör i kvarg.
3. Häll chokladen i en aluminiumform ca 10 x 17 cm.
4. Rosta pumpakärnorna i en torr, varm stekpanna. Rör i salt och strö kärnorna över chokladen. Låt stelna i kyl minst 4 tim.
5. Ta tryffeln ur formen och skär den i bitar.

Chokladkakor | ca 40 st

Alla stora och små barns julfavorit.

200 g rumsvarmt smör 2 tsk vaniljsocker
2 dl råsocker 4 dl havregryn
1 dl ljus sirap 3 dl vetemjöl
1/2 dl kakao 1 tsk bikarbonat
2 ägg 150 g grovhackad
1/2 tsk salt mörk choklad

1. Sätt ugnen på 200°. Rör smör, socker, sirap och kakao poröst.
2. Rör i ägg, salt, vaniljsocker och havregryn.
3. Blanda mjöl och bikarbonat. Rör ner det i smeten. Blanda ner chokladen.
4. Klicka ut smeten på plåtar med bakplåtspapper.
5. Grädda i mitten av ugnen 10–12 min.

Chokladhallontårta | 14–16 bitar

Härligt syrlig tårta med smak av sommar.

200 g smör 2 tsk vaniljsocker
3 dl frysta hallon 3 ägg
3 dl strösocker 3 dl vetemjöl
1 dl kakao

1. Sätt ugnen på 175°. Smält smöret i en kastrull. Rör i hallonen så att de tinar.
2. Lyft kastrullen från plattan. Rör ner socker, kakao och vaniljsocker. Rör ner ett ägg i taget och till sist mjölet.
3. Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter.
4. Grädda mitt i ugnen 20–25 min. Kakan ska vara lite kladdig i mitten.
5. Låt kakan kallna. Pudra över lite florsocker. Servera ev med vispad grädde och hallon.





Hemlagad chokladkola | ca 60 st
Seg och god. Låt kokosflingorna snöa över.

- 100 g smör
- 2 dl Arla Köket vispgrädde
- 3 dl socker
- 1 dl ljus sirap
- 1 tsk vaniljsocker
- 100 – 150 g mörk choklad

1. Smält smöret i en tjockbottnad, vid kastrull.
2. Tillsätt grädde, socker, sirap och vaniljsocker.
3. Koka utan lock, rör om då och då tills termometern visar 124° eller när smeten håller kulprovet. Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en seg och fast kula. Koktid 15 – 30 min.
5. Häll smeten på smörpapper i en form ca 20 x 30 cm. Låt svalna och skär eller klipp i bitar.
6. Dela chokladen i bitar och smält den i en skål i vattenbad eller i mikro.
7. Doppa kolan i chokladen och lägg den på smörpapper. Låt stelna i kyl. Förvara kallt.

Chokladcheesecake i glas | 4 port
Proffsig dessert som du lätt och snabbt rör ihop.

- 2 msk smör
- 4 digestivekex
- 1 dl Arla vispgrädde
- 1/2 dl kakao
- 1 dl florsocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 250 Arla Köket Kesella kvarg
- 25 g choklad, mörk och/eller vit

1. Smält smöret. Mixa kexen med smöret. Fördela i botten på fyra glas.
2. Vispa grädden med kakao, florsocker och vaniljsocker. Rör i kvarg.
3. Klicka det i glasen och låt stå i kyl ca 1 tim.
4. Hacka chokladen och strö den över moussen.

Tips! Riv apelsinskal och blanda i moussen.



Köksfläktar

Tips, nyheter och roligheter för ditt kök.

Ny smak!



Arla Köket lätt crème fraiche senap, dragon & honung!
Härlig smakkombination, färdig att använda både som smaksättare och sås. Den passar jättebra till fågel, ljust kött, rökt lax och vit fisk.

DRAGON & SENAPSSILL Blanda 2 dl Arla Kökets lätt crème fraiche senap, dragon & honung med 1 förpackning avrunnen 5-minuterssill i bitar.



Lättare latte!

Arlas nya Baristamjök innehåller bara 0,9% fett. Det gör att du som älskar kaffe med gott krämigt skum, nu kan njuta en lättare latte.



Silltoppen!
I december presenterar vi våra populäraste sillrecept på www.arla.se



Matlagningsgrädde med skruvkork

Den praktiska förpackningen, och den färskare smaken, är det nya med vår Matlagningsgrädde 5 dl. Precis som vanligt är det en magrare vardagsgrädde.

Mera jul på arla.se

På vår hemsida hittar du julens alla recept. Här är sillsalladen, skinkan, köttbullarna, risgrynsgröten och många förslag på julkakor och hemlagat godis. Det finns också tips på nya rätter till julbordet.

Glamourknyttis på nyår!

På nyårsafton vill vi ha det lite extra tjusigt, eller hur? Vi har komponerat den perfekta mingelmiddagen som du gör klart i förväg, eller varför inte låta vännerna göra en rätt var.

Ett glamourknyttis med många små lyxiga läckerheter, som tillsammans blir en komplett festmiddag. Skål, i år är det glitter och glamour som gäller!

Ostpotatis med löjrom | 8 port

Fina svenska smaker i kul kombination.

1 kg tvättad, stor potatis	200 g löjrom
2 msk Arla smör-&rapolja	1/2 dl hackad rödlök
2 dl riven Kvibille cheddar	1 krm svartpeppar
2 dl Arla Köket crème fraiche	

1. Sätt ugnen på 225°. Skär potatisen i 1 1/2 cm tjocka skivor.
2. Lägg dem på plåt med bakplåtspapper. Ringla över smör-&rapolja. Stek i mitten av ugnen 15 min.
3. Strö över osten och stek ytterligare ca 10 min. Låt potatisen kallna.
4. Klicka crème fraiche och löjrom på potatisskivorna. Strö över lök och svartpeppar.

Avokadoröra med lax | 8 port

God röra att dippa i, eller servera på tunna skivor av mörkt bröd.

100 g rökt lax	1 pressad vitlöksklyfta
2 avokado	1 krm svartpeppar
1 dl Arla Köket lätt crème fraiche	2 krm salt

1. Strimla laxen fint.
2. Dela, kärna ur och skala avokadorna. Mosa dem grovt med en gaffel.
3. Rör i crème fraiche, lax, vitlök, peppar och salt. Servera på bröd. Garnera med körsbärstomater och basilika.

Spenatpannacotta med skaldjur | 8 st

Fräsch pannacotta med lyxig topping.

3 blad gelatin	1 pressad vitlöksklyfta
2 1/2 dl Arla Köket vispgrädd	2 dl skaldjur t ex räkor, kräftstjärtar, hummer
1 dl hackad, förvällad spenat	1 msk olivolja
1 1/2 dl Arla Köket matyoghurt	2 msk pressad citron
1/2 tsk salt	1/2 dl hackad persilja
1 krm svartpeppar	

1. Låt gelatinet ligga i kallt vatten ca 5 min.
2. Koka upp grädden i en kastrull. Ta från värmen.
3. Lyft upp gelatinet och rör ner det i grädden så att det smälter.
4. Pressa vattnet ur spenaten. Rör ner spenat, matyoghurt, salt, peppar och vitlök.
5. Häll smeten i 8 formar. Låt stelna i kyl minst 4 tim.
6. Skär skaldjuren i bitar. Blanda olja, citron, persilja och skaldjur. Låt marinera ca 4 tim.
7. Lägg skaldjuren på pannacottan och servera.



Ostcrostini | ca 30 st

Honung, nötter och rucola – och så en liten bit mögelost.

150 g Blå Castello
150 g Vit Castello
ca 30 crostini
2 msk flytande honung
1 dl grovhackad rucola
1 dl rostade, saltade cashewnötter

1. Skär osten i bitar och lägg på crostini.
2. Grovhacka nötterna.
3. Ringla över honung och strö över rucola och nötter.



TIPS!
Ställ fram flera små skålar med bitar av grönsaker och frukt.

Oxfilet i sås | 8 st

Festens varma rätt, dippa filén direkt i såsen.

4 skivor oxfilet, ca 600 g
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 msk Arla smör- & rapsolja

Sås:
2 dl Arla Köket lätt crème fraiche senap dragon & honung

Glaze:
2 msk Arla smör- & rapsolja
1/2 dl finhackad persilja
1 pressad vitlöksklyfta

1. Skär köttet i halvor. Salta och peppra.
2. Bryn dem runt om i smör- & rapsolja i en stekpanna. Låt dem kallna.
3. Rör ihop glazen. Trä upp köttet på 8 spett.
4. Lägg dem på ett ugnssäkert fat. Pensla över glazen. **Hit kan man förbereda.**
5. Sätt ugnen på 250°. Värm köttet i övre delen av ugnen ca 5 min. Värm crème fraiche.
6. Häll såsen i 8 koppar eller glas, ställ ett köttspett i varje.



Ingefärglass med punsch | 8 port

Festglass i glas som står färdig i frysen.
Garnera med chokladdoppade physalis.

5 bitar syltad ingefära 2 msk punsch
3 äggulor
1 dl florsocker
4 dl Arla Köket vispgrädde

Garnering:
50 g mörk choklad physalis

1. Riv ingefäran grovt. Vispa ihop äggulor och florsocker.
2. Vispa grädden och blanda ner ingefära, äggblandning och punsch.
3. Häll smeten i 8 glas. Frys i minst 4 tim.
4. Dela chokladen i bitar och smält den i en skål i vattenbad eller i mikro.
5. Doppa bären i chokladen. Låt stelna på smörpapper i kyl.
6. Ta fram glassen 15 min före serveringen. Garnera med bären.