

Kalla såser från Kelda

Gjorda på färsk krämig gräddfil som vi smaksatt på tre olika sätt. Alla tre är färdiga att använda som sås eller till dipp.

Kelda Garlic & Chives

Somrig smak av vitlök och gräslök. Passar perfekt som en klick till matjessillen eller som svalka till en nybakad potatis.

Kelda Feta & Olive

Sval sås med grekiska smaker. Gott till nykokta primörer, speciellt rödbetor, och helt självklar till grillat lamm.

Kelda Ginger & Rosemary

Ny och spännande mix av ingefära och rosmarin. Passar till fruktiga sallader, nygrillad fisk och fläskkarré.

Sommar nr: 2/08



MÖT
TOM SJÖSTEDT,
ÅRETS KOCK 2008!

Kaffekalas!

Sommarfest à la
Provence

I nästa nummer av Arla Köket träffar vi Årets Kock Tom Sjöstedt som bjuder in till höstmiddag med vännerna. Dessutom tipsar vi om snabba, goda och snygga bakverk till ditt "afternoon tea".

Sommar på franska

Inför vårens och sommarens fester botanisera vi i det provensalska köket och den franska matkulturen. Vi dukar upp ett generöst buffébord där gästerna serverar sig själva efter smak och hunger. Det här ger en trevlig mingel-känsla. Vill du bjuda på "à la carte-meny"? Servera då Biff béarnaise eller Fiskpaket à la Provence med några av bufféätterna som ett spännande förrättsbord. Ett annat tips är att ha dem som plockmat till cocktailparty eller som läckra tillbehör när du har grillfest. Runda sedan av med en ostbricka där du blandar köpta ostar med dina egna hemgjorda. Bon appétit!



Sallad med grillade persikor | 4 port

En persikosöt sallad med smak från grillen blandat med ost, knapriga valnötter och oliver.

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 4 persikor | 1/2 dl små svarta oliver |
| 1 msk Arla smör-
&rapolja | pressad saft av
1/2 citron |
| 2 avokado | salt och svartpeppar |
| 1 färsk gul lök | 150 g Apetina |
| 1 liter blandad
riven sallad | 2 1/2 dl Kelda kall sås |
| 1/2 dl valnötter | Ginger & Rosemary |

1. Kärna ur och skär persikorna i stora klyftor. Pensla dem med smör-&rapolja.
2. Grilla över glöd eller stek dem några minuter på varje sida.
3. Kärna ur och skär avokado i bitar. Skiva löken tunt.
4. Lägg salladen på ett fat. Lägg på persikor, avokado, lök, valnötter och oliver.
5. Pressa över citronsaft, salta och peppra. Smula över osten och servera med såsen.

Tips! Använd gärna en burk Apetina i olja med provensalska kryddor.



Lätta olivbrödet | 1 st

Härligt bråttombröd som du snabbt svänger ihop. Behöver varken knådas eller jäsa.

- 5 dl vetemjöl, gärna fullkorn
- 1 tsk bikarbonat
- 3/4 tsk salt
- 1/2 dl vatten
- 3 dl Arla Köket ekologisk gräddfil
- 1 msk honung
- 1 dl svarta urkärnade oliver
- 2 tsk hackad färsk rosmarin
- 1/2 tsk flingsalt

1. Sätt ugnen på 200°. Blanda alla torra ingredienser i en bunke.
2. Rör i vatten, gräddfil och honung.
3. Klicka ner smeten i en smord avlång bakform, ca 1 1/2 liter.
4. Tryck ner oliverna i brödet och strö över rosmarin och flingsalt.
5. Grädda i nedre delen av ugnen ca 45 min. Stjälp upp limpan och låt den kallna.

Tips! Grädda brödet portionsvis i 12 små smorda lerkrukor. Beräkna då tiden till ca 25 min.



Grillade grönsaker och räkor | 4 port

Sommarlätt skaldjursrätt med sval örtsås. Välj stora räkor, de är lättare att grilla.

750 g stora räkor, 300 g skalade
3 paprikor
1 squash, ca 300 g
2 msk Arla smör-&rapsolja
1/2 dl hackade färska örter

Örtsås:

2 dl Arla Köket lätt crème fraiche
2 krm salt
2 tsk herbes de Provence
1 pressad vitlöksklyfta

1. Skala räkorna. Kärna ur paprikorna och dela i stora bitar. Skär squashen i 1 cm tjocka skivor.
2. Smaksätt crème fraiche med salt, herbes de Provence och vitlök.
3. Vänd runt räkor och grönsaker i smör-&rapsolja.
4. Grilla grönsakerna 3 – 4 min per sida och räkorna 1 min per sida.
5. Lägg upp på ett fat och strö över örterna. Servera såsen till.



Fransk potatissallad med kronärtskockor | 4 port

Aiolidressing kan du använda till allt. Dippa grönsaker i, ringla över grillad fisk eller nykokta primörer.

500 g små färskpotatisar
1 burk kronärtskocks-
hjärtan, ca 400 g
1 färsk gul lök
2 tomater
1/2 dl Arla smör-
&rapsolja oliv
1 vitlöksklyfta
1 tsk citronsaft
salt och peppar
1/2 dl grovhackade
färska örter

Aiolidressing:
1 äggula
1/2 tsk fransk senap

1. Tvätta och koka potatisen knappt mjuk.
2. Låt skockorna rinna av och dela dem. Skiva löken och skär tomaterna i bitar.
3. Rör ihop äggula och senap. Vispa i smör-&rapsolja först droppvis och sedan i en fin stråle. Smaksätt med pressad vitlök, citronsaft, salt och peppar.
4. Låt potatisen svalna och dela den i bitar.
5. Blanda potatis, kronärtskockor, lök, tomater och örter. Ringla över dressing.



Tips! Strö gärna över kapis vid servering.

Bakade tomater i olivsås | 4 port

Doppa bröd i den goda olivsåsen eller håll den över grillat kött, kyckling eller fisk.

8 tomater
1 dl Arla Köket vispgräde
1/2 dl tapenade, hemgjord eller på burk
2 krm salt
2 vitlöksklyftor
3 msk hackad persilja
2 msk ströbröd
3 msk Arla smör-&rapsolja

1. Sätt ugnen på 225°. Skär av ett lock på tomaterna och gröp ur kärnorna.
2. Blanda gräde och tapenade i en ugnssäker form. Lägg i tomaterna och salta dem.
3. Skala och finhacka vitlöken. Blanda vitlök, persilja, ströbröd och smör-&rapsolja. Fördela blandningen i tomaterna och lägg på locken.
4. Baka i mitten av ugnen 15 – 20 min.



Hemgjorda små ostar blir en succé på din buffé!

Små hemgjorda färskostar | 8 st

Med egna färskostar på brickan är succén given, servera dem med flytande honung.

500 g Arla Köket Kesella kvarg
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar
1/2 dl hackade färska örter
1 dl hackade valnötter

1. Häll kvarg i ett kaffefilter och låt rinna av 2 – 3 tim.
2. Smaksätt kvargen med salt, peppar och örter. Forma dem till små runda ostar. Låt stå i kyl minst 1 tim.
3. Vänd dem i nöterna. Servera osten med lite flytande honung.

Tips! Man kan också vända ostarna i hackade färska örter t ex rosmarin eller timjan.

Vi har kompletterat ostbrickan med Svart Castello, Kvibille Grevé och Castello ekologisk brie.



Biff béarnaise | 4 port

För bästa resultat, grilla biffen i tjocka skivor och skär sedan upp den vid servering.

2 tjocka skivor biff, ca 600 g
3 msk Arla smör-&rapsolja
200 g haricots verts
1 pressad vitlöksklyfta
1 krm svartpeppar
3 dl Kelda sås Bearnaise Delight
salt och peppar

1. Pensla köttet med lite smör-&rapsolja.
2. Grilla över glöden ca 3 min på varje sida. Flytta köttet lite vid sidan av glöden och låt det grilla färdigt, 5 – 8 min.
3. Koka haricots verts i lättsaltat vatten 3 – 4 min. Häll av vattnet. Rör i smör-&rapsolja, vitlök och peppar.
4. Värm såsen under omrörning.
5. Skär köttet i skivor lite på snedden. Salta och peppra. Servera med sås, bönor och gärna pommes frites.

Lavendelkyckling | 4 port

Doft och smak av Provence. Lavendelblommorna kan ha olika styrka, smaka dig fram.

500 g kycklingfilé
smör
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 vitlöksklyftor
2 dl Arla Köket vispgrädde
1/2 hönsbuljongtärning
1 – 2 krm lavendelblommor, färskas eller torkade
rivet skal och pressad saft av 1/2 citron
1 dl rostade pinjekärnor
1/2 dl grovhackad persilja

1. Skär varje kycklingfilé i 3 bitar på längden. Bryn dem i smör, salta och peppra.
2. Skala och hacka vitlöken.
3. Blanda grädde, buljongtärning, lavendel, vitlök och citronsaft i en gryta.
4. Lägg i kycklingen. Låt koka under lock ca 5 min.
5. Strö över citronskalet, pinjekärnor och persilja. Servera med kokta linser.





Entrecôte på spett | 4 port

Lyxiga spett med sval sås gjord på grillad paprika. Grilla paprikan själv eller köp färdig.

- 500 g entrecôte av nöt eller lamm
- 1 msk Arla smör-&rapsolja
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 1 msk hackad färsk rosmarin

Paprikasås:

- 1/2 burk grillad paprika à 200 g
- 2 dl Arla Köket lätt crème fraiche
- 1 pressad vitlöksklyfta
- salt och svartpeppar

- Skär köttet i bitar ca 3 x 3 cm.
- Blanda smör-&rapsolja med salt, peppar och rosmarin i en bunke.
- Lägg i köttet, rör om. Trä upp köttet på 4 spett.
- Låt paprikan rinna av och hacka den grovt. Blanda crème fraiche, paprika och vitlök. Smaksätt med salt och peppar.
- Grilla spetten över glöd 3 – 4 min per sida. Servera med såsen och en sallad med kokta, stora vita bönor.

Choklad- och citronmousse | 8 st

En len mousse med ljuv smak av vit choklad. Toppa med mandel och sommarens bär.

- 2 1/2 dl Arla Köket vispgrädde
- 150 g vit choklad
- 1 ägg
- rivet skal och pressad saft av 1/2 citron
- 1 dl Arla Köket Kesella kvarg
- 1/2 dl flagad, rostad mandel
- 2 dl färska hallon

- Vispa grädden. Smält chokladen på svag värme i vattenbad eller i mikro så att den precis bara smälter.
- Vispa upp ägget och tillsätt choklad, citronskal och saft under kraftig omrörning.
- Rör ner kvarg och sist grädde.
- Häll upp moussen i små glas. Låt stå i kyl ca 1 tim. Toppa med mandel och hallon vid servering.

Buffé för många?

På www.arla.se hittar du alla festtipsen!



Fisk à la Provence | 4 port

Öppna och ät direkt ur paketen. Njut av dofterna från Medelhavet. Blanda gärna olika fisksorter.

- 600 g vit fiskfilé, t ex gös, gädda
- Arla smör-&rapsolja
- 1 fänkål
- 2 vitlöksklyftor
- 8 körsbärstomater
- 1 tsk örtsalt
- 2 msk hackad färsk timjan
- 2 dl Arla Köket crème fraiche gourmet saffran & tomat

- Klipp till 4 rejäla ark av aluminiumfolie. Vik dem dubbla, pensla dem med smör-&rapsolja.
- Dela fisken i 8 bitar. Skiva fänkål, vitlök och tomat.
- Lägg grönsaker och fisk på folien. Krydda med örtsalt och timjan.
- Vik ihop paketen ordentligt så att ingenting kan rinna ut.
- Lägg dem på grillgaller och låt fisken baka ca 15 min. Öppna paketen och lägg på en klick crème fraiche. Servera med kokt färskpotatis.

Tips! Baka paketen i 225° varm ugn ca 15 min.



Kaffekalas

Den blomstertid nu kommer med lust och fägring stor... Samma sköna känsla varje år. Naturen står i blom, det doftar av hägg och syren, bär och blommor frodas. Det här är kaffekalasens verkliga högsäsong då vi umgås med vänner och bekanta. Vi har dukat upp med snabba smörbullar och bäriga marängdrömmar.



Snabba smörbullar med vanilj | 20 st
Imponera på vännerna med ljumma, lyxiga smörbullar som du lätt svänger ihop.

1 pkt mix för vetebröd, ca 500 g eller
1/2 sats vetedeg

Fyllning:

100 g smör, kylskåpskallt
2 msk strösocker
1 tsk vaniljsocker
rivet skal av 1 citron
1 uppvispad ägg

1. Tillred och jäs degen enligt anvisning på förpackningen.
2. Rulla ut till runda bullar. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper.
3. Jäs under bakduk ca 30 min. Sätt ugnen på 225°.
4. Skär smöret i 20 små kuber. Blanda strösocker, vaniljsocker och citrusskal.
5. Gör ett hål med fingret rakt ner i bullarna och tryck ner smöret. Låt jäsa 10 min.
6. Pensla med ägg och strö över sockerblandningen.
7. Grädda i mitten av ugnen 7 – 9 min. Låt bullarna kallna under bakduk.

Tårta med ett berg av bär | 12 – 14 bitar
Lättbakad tårta på en botten av mandelmassa med ljuvlig vaniljkräm och bär.

300 g mandelmassa
3 ägg
1/2 dl vetemjöl

Fyllning:

1 dl Kelda sås Wonderful Vanilla
1 1/2 dl Arla Köket Kesella kvarg vanilj
1 liter färska blandade bär

1. Sätt ugnen på 175°. Riv mandelmassan och rör i ägg och mjöl.
2. Häll smeten i en smord och bröad form, ca 24 cm i diameter.
3. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Låt kakan kallna.
4. Vispa vaniljsåsen och rör i kvarg. Bred ut fyllningen över kakan.
5. Lägg på bären och dekorera gärna med små blad.



Tips! Byt ut lavendel mot hackad färsk mynta eller rosmarin.

Snittar med smak av lavendel | ca 30 st
Rör ihop, rulla ut, grädda och skär. Precis så enkelt ska sommarkakor bakas.

2 tsk lavendelblommor, färska eller torkade
2 1/2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 dl strösocker
1 msk ljus sirap
1 dl Arla smör- & rapsolja

1. Sätt ugnen på 175°. Hacka 1 tsk av blommorna.
2. Blanda mjöl, bakpulver, socker och de hackade blommorna i en bunke.
3. Häll i sirap och smör- & rapsolja. Arbeta ihop till en deg.
4. Forma degen på mjölad bänk till 3 längder, 20 cm långa.
5. Lägg dem på plåt med bakplåtspapper. Platta till dem något, strö över resten av blommorna.
6. Grädda i mitten av ugnen 10 – 12 min.
7. Skär de varma längderna i sneda, smala kakor.



Pavlova med bärgrädde | 8 st
Överraska med sommarens godaste bakelse. Marängerna bakar du i förväg.

- 2 äggvitor
- 1 1/2 dl strösocker
- 1 krm bakpulver
- 1/2 krm salt

Fyllning:
2 dl Arla Köket vispgrädde
1/2 liter färska bär

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Vispa vitorna till hårt skum. Vispa i socker, bakpulver och salt.
3. Klicka ut smeten i bakformar av papper. Gör en fördjupning i mitten med en sked.
4. Sätt in marängerna i mitten av ugnen, stäng av den och grädda i minst 4 tim utan att öppna luckan, gärna över natten.
5. Vispa grädden. Mosa hälften av bären och rör ner i grädden.
6. Vid servering, fyll marängerna med bärgrädden och garnera med resten av bären.

Rabarberkaka med honungsnötter | 12 bitar

Festfin kaka med sötsyrlig smak, krämig mitt och krispiga nötter på toppen.

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 1 1/2 dl Arla smör-
&rapolja | Fyllning:
150 g rabarber |
| 2 dl strösocker | 1 tsk potatismjöl |
| 3 ägg | 1 dl rostade salta
cashewnötter |
| 1 dl Arla Köket
ekologisk gräddfil | vaniljsocker |
| 3 dl vetemjöl | |
| 1 tsk bakpulver | |

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Rör ihop smör-&rapolja, socker, ägg, gräddfil och mjöl blandat med bakpulver.
3. Häll det i en smord och bröad form ca 24 cm i diameter.
4. Skiva rabarbern och blanda med potatismjöl. Hacka nötterna grovt. Strö först rabarber och sedan nötter över kakan.
5. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Sikta över vaniljsocker vid servering.



Köksfläktar

Tips, nyheter och roligheter för ditt kök.

Woka, woka!

Thaimiddag på ett klick. Skiva färsk lök, vitlök, rädisor, vitkål och paprika. Stek hastigt i smör- &rapolja under omrörning i en stor panna. Lägg i skalade kräftstjärtar och kokta nudlar, häll över Kelda sås Chili Lime. Låt det koka upp och servera direkt.



SNABBA MIDDAGSSÅSEN

En enkel middag för spontana gäster. Bjud på grillad laxfilé med kokt färskpotatis och en klick Arla Köket lätt crème fraiche senap, dragon & honung. God både varm och kall. Passar lika bra till gravad, varmrökt eller grillad fiskfilé som till kyckling och kött.

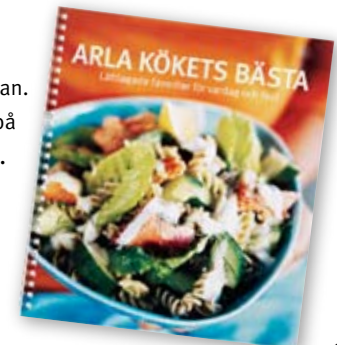


Eko i gräddfilshyllan

Nu kommer Arla Köket ekologisk gräddfil gjord på mjölk från KRAV-märkta gårdar. Varje gång du väljer ekologiskt är du med och bidrar till ett jordbruk i harmoni med naturen.

Arla Kökets Bästa

Har du sett vår senaste kokbok? För bara 79 kronor får du våra 60 populäraste recept på lättlagade favoriter för både vardag och fest. Köp ett extra exemplar till sommarstugan. Beställ den på www.arla.se.



Tom Sjöstedt!

– Årets Kock 2008



Tom Sjöstedt är Årets Kock 2008, det innebär att han är svensk mästare i professionell matlagning. Det här är matlagning på högsta nivå som få av oss får uppleva. Ända tills nu.

Vi bad Tom göra om sitt vinnarecept så att det passar oss hemmakockar. Uppgiften passade honom perfekt. Tom älskar nämligen enkla recept som ser krångliga ut på tallriken.

Att fråga en kock om favoritsmak kan vara lika hopplöst som att fråga en konstnär om favoritfärg, men vi fick ett svar.

– Citron är min favorit som smak-sättare. Den tillför en otroligt fin fräschör som lyfter de flesta maträtter. Här finns den med i krämen och riven över köttet. Det brynta smöret är en viktig smak i den här rätten.

Lycka till!



”Brynt smör är världens bästa sås, jag kan knappt leva utan det.”

Tom tipsar! Lägg upp maten snyggt. Det är både kul och ser proffsigt ut, det blir mer fest.

Dillstek oxfilé med somriga grönsaker i brynt hasselnötssmör | 4 port

Den här rätten kan du variera efter egen smak. Byt ut oxfilén mot fläskfilé eller kycklingfilé och använd de grönsaker som är i säsong.

Dillstek oxfilé:	Grönsaker i brynt hasselnötssmör:
600 g oxfilé, putsad	2 gulbetor eller rödbetor
salt och peppar	2 morötter
2 msk hackad dill	1 rödlök
1 msk olivolja	200 g spetskål eller vitkål
Rotsellericrème:	50 g smör
1 bit rotselleri, ca 400 g	3/4 dl hackade hasselnötter
1 gul lök	
1 1/2 dl Arla Köket ekologisk crème fraiche	
1 tsk citronsaft	
salt och peppar	

1. Sätt ugnen på 125°. Bryn köttet i olja i en stekpanna. Krydda med salt, peppar och dill.
2. Lägg köttet i en ugnssäker form och stek i mitten av ugnen till 55 – 60° innetemperatur 3/4 – 1 tim. Låt vila ca 10 min.

3. Skala och skär selleri och lök i mindre bitar. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten. Sila bort vätskan, mixa dem släta tillsammans med crème fraiche. Smaka av med citron, salt och peppar.
4. Koka gulbetor mjuka i lättsaltat vatten. Skala och skär dem i klyftor.
5. Skala morötter och lök och skär morötterna i bitar och löken i klyftor. Strimla kålen. Koka morötterna i lättsaltat vatten ca 5 min, låt lök och kål koka med på slutet.
6. Bryn smöret i en stekpanna och tillsätt nötterna. Blanda försiktigt med grönsakerna. Skär köttet i skivor och servera med grönsaker och rotsellericrème. Garnera med dill och rivet citronskal.

Laga mat med Årets Kock!

Senaste nytt på www.arla.se är webb-TV, där Årets Kock delar med sig av sina köksknep. Först ut är Tom Sjöstedt, Årets Kock 2008 och Tommy Myllymäki, Årets Kock 2007.