



**PACKA FÖR
PICKNICK!**

Glassigt!



TRÄDGÅRDSFEST!

Somrig trädgårds- fest



Tropisk bål med lime | 8 glas
Välkomna gästerna med en fruktig bål.

2 lime	is
1 liter God Morgon® Tropical mango&- passionsjuice	75 cl mousserande halvtorr vin eller fruktsoda

Skär limen i klyftor. Pressa ner saften i en stor skål. Lägg i limeklyftorna, juice och is. Häll på vin eller fruktsoda och servera direkt.

Chilidipp med jordgubbar | 8 port
Chili och koriander lyfter smaken på jordgubbarna. Blanda med färskost till en dipp med söt hetta.

400 g Arla Köket® färskost naturell	¾ dl hackad koriander 2 dl hackade jordgubbar
--	--

1 finhackad röd chili

Blanda alla ingredienser i en skål. Servera på crostini eller salta kex.

Den rökiga doften av grillat signalerar fest på hela gatan. På gallret ligger kryddad karré, korv och fruktiga grönsaksspett. I kylen väntar härliga sallader och smakrika kryddsmör. När alla hjälps åt är trädgårdsfesten klar på ett klick.

Kryddiga karréspett | 8 port

Stora, kryddade köttbitar som grillas på spett och sedan skärs upp vid bordet.

1 ½ kg benfri fläskkarré

1 ½ tsk salt

Glaze:

3 msk Arla® Smör-
&rapsolja

3 pressade vitlöks-
klyftor

½ dl chilisås

1 ½ msk chipotlepasta

1 tsk malen koriander

1 ½ tsk spiskummin

Sätt ugnen på 175°. Skär köttet på längden i ca 4 cm breda bitar. Salta och lägg det i en ugnssäker form. Stek i mitten av ugnen tills innetemperaturen är 70°, ca 40 min. Låt svalna. Rör ihop ingredienserna till glazen. Trä upp köttet på långa grillspett. Pensla med hälften av glazen. Grilla köttet över glöd 10–15 min. Dra av köttet från spetten och skär det i skivor. Pensla resten av glazen över skivorna vid servering.

Rostad sötpotatissallad | 8 port

Vacker sallad på fat där färskpotatis och sötpotatis rostas för mer smak.

750 g sötpotatis

750 g färskpotatis

1 tsk salt

3 msk Arla® Smör-
&rapsolja

3 salladslökar

250 g körsbärstomater

1 dl svarta oliver

3 dl Arla® gräddfil

1 krm svartpeppar

1 tsk flingsalt

Sätt ugnen på 225°. Skala sötpotatisen och skär den i bitar. Tvätta färskpotatisen och skär den i klyftor. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Salta och ringla över smör-&rapsolja. Rosta i mitten av ugnen ca 30 min. Låt kallna. Strimla salladslökarna och halvera tomaterna. Varva alla ingredienser på ett stort fat. Strö över peppar och flingsalt.



Tips!

Lime blir sötare när den grillas och passar bra till det mesta på grillen.





Fyra sorters kryddsmör | 8 port

Det finns ett kryddsmör för varje smak.
Gör din favorit eller prova alla!

150 g Arla® Svenskt Smör havssalt,
rumsvarmt

Chimichurri:

1 finhackad röd chili
rivet skal och saft
av ½ citron

1 msk oregano
2 pressade vitlöks-
klyftor

Koriander:

1 dl finhackad
koriander
2 pressade vitlöks-
klyftor
rivet skal och saft
av 1 lime

Rosmarin:

2 msk finhackad
rosmarin
rivet skal av 1 apelsin

Citron och honung:

rivet skal och saft
av 1 citron
1 msk flytande honung
3 msk finhackad
silverlök

Vispa smöret luftigt med elvisp. Rör ner
valfri smaksättning.

Grillad lax med barbequesås | 8 port

Smakrik lax med klassisk, rökig grillsås. Rim-
mad fisk blir fast i köttet och lättare att grilla.

1,2 kg laxfilé med skinn

1 liter kallt vatten

2 msk salt

2 msk strösocker

2 msk Arla® Smör-&rapsolja

4 dl Kelda® amerikansk barbequesås

Blanda vatten, salt och socker i en stor bunke.
Lägg i fisken och låt rimma 20 min. Torka
fisken och skär den i 8 portionsbitar. Pensla
dem med smör-&rapsolja. Grilla över glöd
ca 3 min på varje sida. Servera fisken med
såsen och grillad kokt färskpotatis.





Grillad fläskfilé och kyckling med lime | 8 port

Honungen i glazen, som tillsätts mot slutet av grillningen, ger både smak och härlig färg.

Glaze:

3 msk Arla® Smör-
&rapsoolja
rivet skal av 1 lime
1 tsk kinesisk soja
1 tsk sambal oelek
2 tsk flytande honung

600 g fläskfilé
600 g kycklingfilé
2 tsk salt
1 dl hackad
koriander
1 tsk flingsalt
1 lime i klyftor

Dela fläskfilén i 2 bitar. Salta kött och kyckling och trä upp på långa grillspett. Blanda smör-&rapsoolja, limeskal, soja och sambal oelek. Pensla kött och kyckling med hälften av blandningen. Grilla över indirekt värme (vid sidan om glödbädden) till 70° inner-temperatur. Rör ner honungen i glazen som är kvar och pensla på mot slutet av grilltiden. Dra av kött och kyckling från spetten och skär i skivor. Strö över koriander och flingsalt. Servera med limeklyftor.

Grönsaksspett

Trä upp bitar av dina favoritgrönsaker på spett. Pensla med Arla® Smör-&rapsoolja och grilla runtom.

Korvspett

Svårt att välja? Blanda olika kryddstarka korvar på spett och grilla ca 3 min per sida.

Färskoströra med paprika | 8 port

Festlig röra med färdiggrillad paprika.

- 1 burk grillad paprika i olja, ca 200 g
- 200 g Arla Köket® färskost naturell
- 2 dl Arla Köket® turkisk meze matyoghurt
- 2 pressade vitlöksklyftor
- 1 dl hackad gräslök

Låt paprikan rinna av och hacka den fint. Blanda färskost, matyoghurt, paprika, vitlök och gräslök. Servera till korv- och grönsaksspett.



Fruktig bönsallad med fetaost och nötter | 8 port

Salta nötter möter syrlig ost och fruktig mango i en matig sallad.

- 2 burkar svarta bönor à 400 g
- 300 g Arla Apetina® fetaost
- 1 rödlök
- 1 röd chili
- 2 dl blandade salta nötter
- 500 g tärnad mango
- 1 liter blandad sallad
- ½ dl olivolja

Spola bönorna och låt dem rinna av. Dela osten i bitar. Skala och skiva rödlöken. Kärna ur och finhacka chilin. Grovhacka nötterna. Blanda alla ingredienser. Ringla över olja.

Kokoskaka med limegrädde | 8 bitar

Färska bär och frisk limegrädde balanserar kakans sötma fint.

150 g Arla® Svenskt Smör	2 dl hallon, blåbär, jordgubbar i bitar
3 ägg	1 dl kokoschips
2 dl strösocker	Till servering:
1 krm salt	3 dl Arla® vispgrädde
3 dl kokosfingor	½ dl florsocker
2 dl vetemjöl	rivet skal och saft av 1 lime
1 tsk bakpulver	

Sätt ugnen på 175°. Smält smöret. Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt salt och smör. Blanda kokos, mjöl och bakpulver. Vänd ner det i smeten. Smörj en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Strö formen med kokosfingor och håll i smeten. Strö över frukter, bär och kokoschips. Grädda i mitten av ugnen ca 35 min. Vispa grädde och florsocker lätt och vänd ner lime. Servera kakan tillsammans med grädden, frukter och bär.



SMARRIGA Smulpaier

Lättbakade sommarfavoriter som vi aldrig kan få nog av. Fyll dem med säsongens godaste frukter och bär. Räkna med beröm.



Smuldeg | 6 port

Variera smulorna med nya mjöl-sorter, söt kokos och knapriga frön.

3 dl vetemjöl

2 msk strösocker

100 g Arla® Svenskt Smör

Blanda mjöl och socker i en bunke.

Lägg i smöret skuret i bitar och finfördela allt till en grynig massa.

Varianter

Byt ut 1 dl av vetemjålet mot:

Havregryn, kokos, frön, mandelmjöl eller hasselnötsmjöl.

Glutenfri deg

Byt ut vetemjålet mot:

1 ½ dl boveteffingor

1 ½ dl mandelmjöl eller hasselnötsmjöl

Recept på lätt syrlig och helt underbar Vaniljsås med färskost hittar du på sid 19.

Så här gör du!

Sätt ugnen på 225°. Blanda ihop någon av fyllningarna och lägg i en ugnssäker form. Fördela smuldeg över fyllningen. Grädda i mitten av ugnen 15–20 min.



Rabarber och hallon med vit choklad

½ liter skalad rabarber i bitar • ½ liter hallon
75 g hackad vit choklad
2 msk strösocker



Krusbär och vanilj

¾ liter krusbär • 1 krm vaniljpulver
¾ dl strösocker



Plommon och mandel

¾ kg urkärnade plommon i bitar • 3 rivna
bittermandlar • 1 dl rostad flagad mandel
¾ dl strösocker



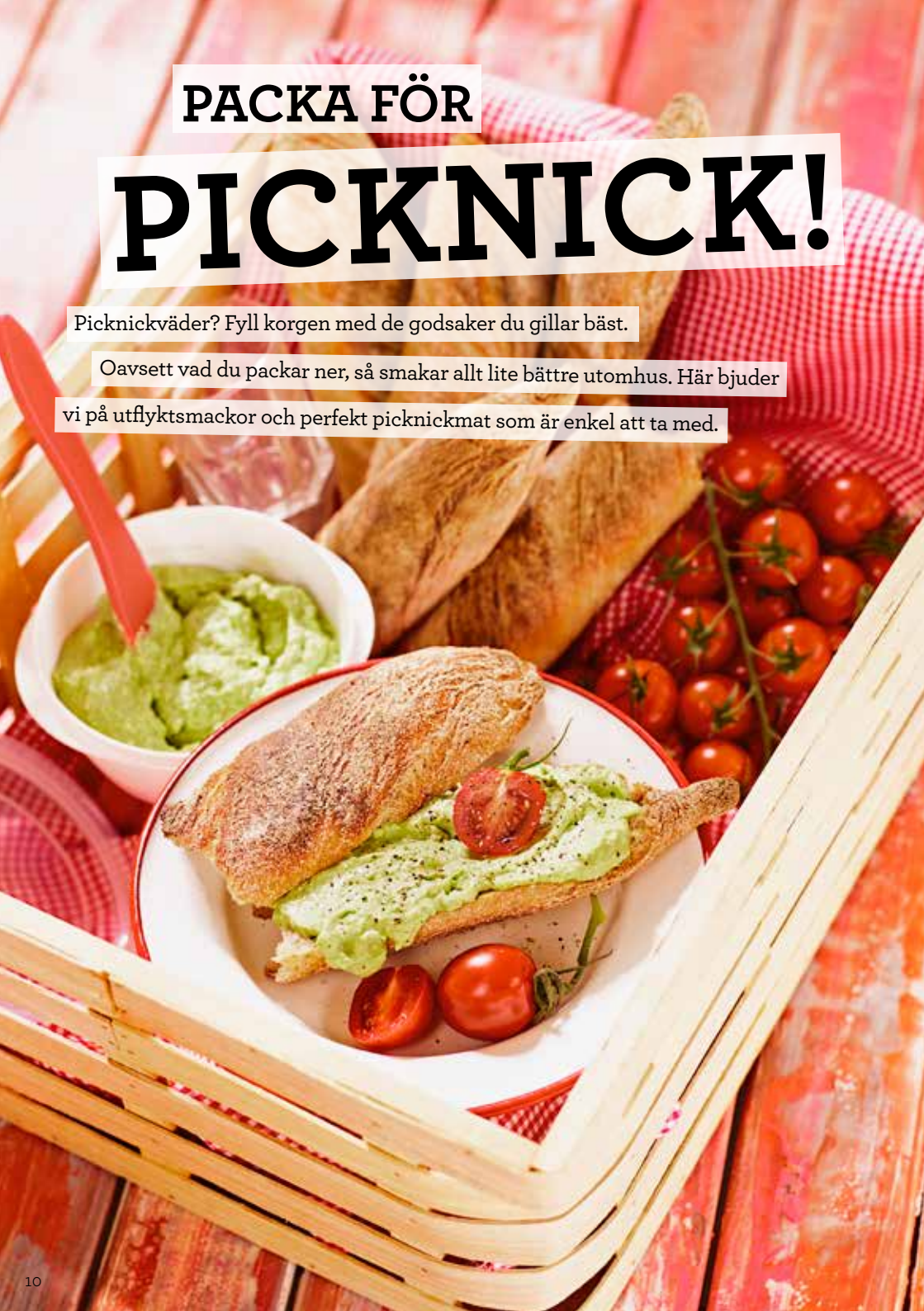
Blåbär och citron

½ liter blåbär • rivet skal av 1 liten citron
½ dl strösocker

PACKA FÖR PICKNICK!

Picknickväder? Fyll korgen med de godsaker du gillar bäst.

Oavsett vad du packar ner, så smakar allt lite bättre utomhus. Här bjuder vi på utflyktsmackor och perfekt picknickmat som är enkel att ta med.



Avokadospread med ädelost | 4 port

Picknickproffs brer avokadoröra på brödet.

2 avokado

140 g Kvibille® ädel

1 tsk pressad citronsaft

1 dl Arla® gräddfil

Dela, kärna ur och mosa avokadon. Mosa ädelosten. Rör avokado, citronsaft, ädelost och gräddfil till en tjock kräm. Servera med baguette och grönsaker.

Rillette på lax | 4 port

Krämigt pålägg med varmrökt lax. Lättagat och lyxigt.

300 g varmrökt lax

rivet skal och saft av ½ citron

½ dl hackad gräslök

1 krm svartpeppar

50 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt

1 dl Arla Köket® turkisk meze matyoghurt

Ta bort skinn och ben från laxen och mosa den med en gaffel i en bunke. Tillsätt övriga ingredienser. Rör rilletten kraftigt så allt blandas väl. Servera med kokta ägg, cornichons, rädisor och bröd.

Drumsticks med ingefära och chili | 4 port

Med smörpapper och snöre blir kycklingbenen ätvänliga, kladdfria paket.

8 kycklingben

2 dl Arla Köket®

crème fraiche gourmet

ingefära&chili

Kryddblandning:

2 msk Arla® Smör-

&rapolja

½ tsk salt

1 pressad vitlöks-

klyfta

rivet skal av 1 lime

1 tsk malen

ingefära

1 msk flytande

honung

1 tsk chiliflakes

Sätt ugnen på 200°. Rör ihop kryddblandningen. Lägg kycklingbenen på en plåt med bakplåtspapper och pensla dem med kryddblandningen. Stek kycklingen i mitten av ugnen 30–35 min. Servera med crème fraiche och grönsaker, t ex körsbärstomater, paprika eller morötter.





Tortano med grönpepparost och prosciutto | 1 bröd

Italienskt, fyllt utflyktsbröd med smakrik ost och lufttorkad skinka.

25 g jäst	7 dl vetemjöl
3 dl ljummet vatten, max 37°	150 g Castello® White green pepper
1 ½ tsk salt	120 g prosciutto
2 msk Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt	35 g babyspenat

Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt vatten, salt, smör och det mesta av mjölet. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Låt jäsa ca 30 min. Skär ost och skinka i bitar. Tryck eller kavla ut degen till en rektangel, ca 35x20 cm, på en plåt med mjölat bakplåtspapper. Strö över spenat, ost och skinka. Rulla ihop till en rulle och forma till en krans med skarven nedåt. Låt jäsa ca 30 min. Sätt ugnen på 225°. Grädda i mitten av ugnen ca 30 min. Låt brödet svalna på galler.

Pannkaksrullar med färskost och honung | 8 st

Populära picknickrullar med krämig färskost och lätt smak av kanel. Sötsyrliga frukter och bär smakar gott till.

6 dl Arla® mjölk
2 ½ dl vetemjöl
3 ägg
½ tsk salt
2 msk Arla® Smör-&rapsolja
200 g Arla Köket® färskost naturell
1 ½ msk flytande honung
2 tsk kanel

Vispa hälften av mjölken med mjölet till en slät smet. Vispa i resterande mjölk, ägg och salt. Håll ner smör-&rapsolja i smeten. Grädda 8 tunna pannkakor i en stekpanna. Låt dem kallna. Bred ett tunt lager färskost på varje pannkaka. Ringla över honung och strö över kanel. Rulla ihop. Servera med frukt eller bär, t ex vattenmelon och jordgubbar.





Pan bagnat med fyllningar | 4 port

Utflykt på franska med mättande portionsbröd. Välj din favoritfyllning!

4 portionsbröd
olivolja

Räkor, senap och dill:

100 g skalade räkor, hackade
200 g Arla Köket® färskost naturell
rivet skal av ½ citron
1 tsk fransk senap
2 msk hackad dill

Chèvre, valnötter och honung:

250 g KESO® cottage cheese
150 g smulad chèvreost
1 msk flytande honung
¾ dl grovhackade valnötter

Nektarin och oliver:

150 g smulad Apetina® vitost
2 små nektariner i bitar
1 strimlad salladslök
¾ dl urkärnade svarta oliver
1 msk olivolja

Skär av små lock på bröden. Gröp ur en del av inkråmet och pensla insidan av bröden med olja. Rör ihop någon av fyllningarna och lägg i bröden. Sätt på locken. Slå in bröden i smörgåspapper eller plastfolie.

Visste du att...

Pan bagnat betyder badat bröd och syftar på den krämiga fyllningen.

Finfin fänkål

Fänkål är en fantastisk grönsak och krydda. Den tjocka nedre delen är saftig och krispig med en smak som liknar lakrits. De dilliknande bladen är mildare i smaken. Ät fänkålen strimlad i en sallad. Strö dillen över laxen. Eller njut skivor av nygrillad fänkål med ett gott smör.



Grillad fänkål med smör och

rostade nötter | 4 port

En stund på grillen ger fänkålen extra smak. Servera med en smörklick och knapriga nötter.

500 g fänkål	2 dl Kvibille® Svecia
100 g Arla® Svenskt	riven
Smör havssalt,	4 msk grovhackade,
rumsvarmt	rostade hasselnötter

Skär fänkålen i stora skivor. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten, 2–3 min. Låt ånga av. Grilla fänkålen ca 2 min på varje sida. Klicka över smöret. Strö över ost och nötter.

Fänkålssallad med laxsashimi

och wasabioghurt | 4 port

Krispig och frisk fänkål balanserar den milda laxen.

250 g laxfilé, t ex Salma lax	400 g fänkål
Wasabioghurt:	2 salladslök
2 dl Arla Köket®	½ knippa rädisor
turkisk meze	1 msk rapsolja
matyoghurt	½ tsk salt
1 tsk wasabi	1 krm svartpeppar
1 krm salt	2 msk rostade
	sesamfrön
	pressad saft av 1 lime

Blanda youghurt, wasabi och salt. Ställ kallt. Dela fänkålen och strimla den tunt. Skiva salladslök och rädisor fint. Blanda med olja och lägg upp på ett fat. Skär laxen i tunna skivor och lägg dem på fatet. Strö över salt, peppar och sesamfrön. Pressa limesaft över laxen och servera med yoghurten och ev soja.

Fänkålstortilla med mojo rojo | 4 port

Tortilla med lätt lakritssmak passar perfekt med den spanska såsen mojo rojo.

1 gul lök	½ tsk stötta
250 g fänkål	fänkålsfrön
Arla® Svenskt Smör	2 dl riven lagrad ost,
5 ägg	t ex Arla Präst®
1 dl Arla® mjölk	2 dl Kelda® spanska
½ tsk salt	mojo rojosås
1 krm svartpeppar	

Skala och hacka löken. Strimla och hacka fänkålen. Fräs det mjukt i smör i en stekpanna. Vispa ihop ägg, mjölk, salt, peppar, fänkålsfrön och ost. Häll smeten i pannan. Rör försiktigt och stek på svag värme tills tortillan stelnar. Vänd den med hjälp av ett stort lock och stek på andra sidan. Servera med såsen.



GLASSIGT!



Glasstårta med körsbär och choklad | ca 12 bitar

Sommarens glassigaste tårta med mörk choklad och söta körsbär. En stund i kylan gör tårtan både godare och lättare att skära.

225 g urkärnade körsbär
2 dl strösocker
4 dl Arla Köket® smetana
5 äggulor

1 dl glykossirap
4 dl Arla® vispgrädde
½ tsk vaniljpulver

Garnering:
100 g mörk choklad, 70 %
2 msk Arla® Svenskt Smör
färska eller frysta körsbär

Vik ihop ett bakplåtspapper på längden och klä insidan av en form med löstagbar kant, ca 18 cm i diameter, så att den blir extra hög. Lägg 12 körsbär åt sidan. Mixa resterande körsbär med 1 dl socker. Rör i 2 dl smetana, 2 äggulor och ½ dl glykossirap. Vispa grädden. Rör ner hälften i blandningen och häll i formen. Frys 2 tim. Rör under tiden ihop 2 dl smetana, 3 äggulor, 1 dl socker, ½ dl glykossirap, vaniljpulver och resten av den vispade grädden. Ta ut formen och lägg på körsbären. Håll på vaniljsmeten. Frys i minst 5 tim. Hacka chokladen och smält den med smöret. Låt svalna. Ta glassen ur formen. Bred chokladen på tårtan och låt den rinna lite över kanterna. Låt stå i kyl ca 1 tim före servering. Garnera med körsbär.

Hemgjord glass är bland det bästa som finns! Krämig och mjuk i kalasfina strutar. Len och lite syrlig med smak av dina favoritbär. Prova olika sorter, strössel och toppings. Varför inte överraska med sommarens glassigaste tårta?

Rabarber- och jordgubbs-sherbet | 4 port

Syrliga rabarber och söta jordgubbar blir en svalkande avslutning på middagen.

250 g rabarber	100 g jordgubbar
1 ½ dl strösocker	4 dl Arla® mjölk
1 msk flytande honung	ev 1 msk citruslikör, t ex Cointreau

Skär rabarbern i bitar. Koka den med socker och honung 5-10 min till simmig konsistens. Låt kallna. Mixa rabarber och jordgubbar till en slät smet. Rör i mjölk och ev likör. Kör i glassmaskin till krämig konsistens.

Mjukglass med röda vinbär i kalasstrutar | 4 st

Kalafina strutar med choklad och nötter är toppen till somrig vinbärsglass.

5 dl Arla Köket® mjukglass vanilj	50 g vit eller mörk choklad
1 dl röda vinbär	1 msk Arla® Svenskt Smör
3 msk strösocker	½ dl pistagenötter eller strössel
	4 glasstrutar

Vispa glassen enligt anvisning på förpackningen. Frys i 3-4 tim. Mosa vinbären med sockret och ställ kallt. Hacka chokladen och smält den med smöret. Finhacka nötterna. Doppa strutarnas kant i chokladen. Strö över nötter eller strössel. Ställ i glas att stelna. Vispa glassen till en fluffig mjukglass. Klicka i det kalla vinbärsmoset. Lägg glassen i en spritspåse och spritsa i strutarna.

Tips!

Frysta vinbärsklasar blir vacker dekoration.



Visste du att...

Sherbet är sorbet delvis gjord på mjölk.





Tips!

Spritsa riktigt tunna streck av vit eller ljus choklad på sandwichen.

Glassandwich med chokladbotten | 10 st

Svåkande glass mellan ljuvliga chokladkakor.

5 dl Arla Köket® mjukglass vanilj, jordgubb eller choklad	2 ½ dl mörkt muscovadosocker
100 g mörk choklad, ca 50 %	1 dl vetemjöl
4 ägg	½ dl potatismjöl
	½ dl kakao
	½ tsk bakpulver
	½ tsk smulat flingsalt

Vispa glassen enligt anvisning på förpackningen. Frys i ca 2 tim. Sätt ugnen på 200°. Smält chokladen. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda de torra ingredienserna. Rör snabbt ner choklad och mjölblandning i äggvispet. Bred ut jämnt på bakplåtspapper i en långpanna, ca 30x40 cm. Grädda i mitten av ugnen ca 8 min. Låt kallna och dra bort pappret. Halvera kakan. Vispa glassen fluffig. Bred ut den jämnt på en botten och lägg på den andra. Frys i ca 3 tim. Skär kakan i rektanglar. Förvara i frysen.

Lyxig vaniljglass | 4 port

Extra fin glass på vispgrädd och äkta vanilj. Njut den som den är eller med nyplockade bär.

1 vaniljstång	2 dl Arla® mjölk
2 msk flytande honung	6 äggulor
3 dl Arla® vispgrädd	1 dl strösocker

Halvera och skrapa ur fröna ur vaniljstången. Lägg frön och stång i en kastrull. Tillsätt honung, grädd och mjölk. Koka upp och dra från värmen, låt svalna något. Ta upp vaniljstången. Vispa äggulor och socker pösigt. Rör ner i gräddmjölken och sjud under konstant vispning tills det tjocknar lite. Smeten får inte koka. Häll över i en bunke och låt kallna helt. Kör i glassmaskin till krämig konsistens.



Köksfläktar

MATGLADA TIPS OCH GODA NYHETER

Enkel magi!

Tänk dig smaken av svensk färskpotatis eller nyskördad sparris med en klick smält smör med havssalt. Arla® Svenskt Smör Havssalt, kärnat av svensk färsk grädde med krispiga kristaller av havssalt, ger extra god sälta till vårens primörer, det nybakta brödet och det mesta från grillen.



SOMMARENS BÄSTA MAT



Njut av säsongens råvaror när de är som godast. Vi har samlat över hundra favoritrecept i *Sommar Mat från Arla Köket*. Boken är vår sista i en serie om fyra årstidsskockböcker. Alla kan beställas på arla.se/kokbok.



Smulpajens bästa vän

Imponera med en lite syrlig vaniljsås till dina sommarsöta pajer. Fler recept till sommarens alla fikakalas, fester och sköna grillstunder finns på arla.se.

Vaniljsås med färskost | 4 port

Vispa 2 dl Arla® vispgrädde. Vispa i 1 dl Arla Köket® färskost yoghurt, 1 krm vaniljpulver och 2 msk florsocker.



Årets Kock 2014

Grattis *Filip Fastén* som storstilat vann Årets Kock® med sina tolkningar av skreitorsk och helstekt anka. Till vardags jobbar Filip på Restaurant Frantzén i Stockholm. Arla är stolt presentatör av Årets Kock sedan starten 1983.



LAKTOSFRIA NYHETER!

Nu kan även du som är laktoskänslig njuta av receptfavoriter som **Tacopaj** och **Skaldjurspasta med chili** på arla.se. Våra laktosfria nykomlingar är lika krämiga och goda som originalen. Finns i de två populära smakerna *franska örter* och *paprika&chili*.

GRILLTIPS!

Grillad biff med grönsaker och bearnaisesås samt fler recept med våra goda såser hittar du på arla.se.



KELDA® FRANSK BEARNAISESÅS



KELDA® AMERIKANSK BARBECUESÅS



KELDA® SVENSK ÖRTAGÅRDSÅS



KELDA® SPANSK MOJO ROJOSÅS

LÄTTA NYHETER!

Njut av fyra härliga såser från Kelda® till sommarens grillstunder. Såserna är gjorda på crème fraiche för en lättare känsla. Välj bland smaker med inspiration från hela världen och låt alla hitta sin favorit.

