

Våren 2017



köket

Sötsyrliga
DESSERTER



MER MATINSPIRATION?
Följ Arla Köket i sociala medier.

Smart
MEJERIGUIDE

DUKA UPP TILL

vårkalas!

DUKA MED GODA

vårkänslor



Låt festen börja!
Ta fram långpannan, låna
ihop några extra stolar
och bjud in till långbord
med smaker av vår.
Här blandas mingelmat
med en stolt varmrätt
och goda tillbehör.



Gravad lax med krämig senapssås | 8 port

Det stekta, örtiga smulet ger mycket smak och gott
krisp till den gravade laxen.

600 g gravad lax i skivor
1 kruka dill
1 kruka basilika

finrivet skal av 1 citron
1 dl panko ströbröd
25 g Arla® Svenskt Smör

Krämig senapssås:
1 dl gravlaxsås
2 dl Arla Köket® crème fraiche

Hacka hälften av dillen och basilikan fint och blanda med citronskalet. Stek panko
gyllenbrunt i smör i en stekpanna. Blanda ner de hackade örterna och låt svalna.
Rör ihop gravlaxsås och crème fraiche. Lägg upp gravad lax på ett fat och strö över
pankoblandningen. Garnera med resten av örterna och servera med krämig senapssås.

Focaccia med oliver

och ost | 1 stort bröd

Nygräddad focaccia gjord på polenta för extra saftighet är bästa bjudbrödet. Skär i rutor, tunna skivor eller låt gästerna bryta som de vill.

25 g jäst	5 dl vetemjöl
3 ½ dl vatten	75 g Apetina® vitost
1 ½ tsk salt	1 dl kärnfria
1 dl olivolja	svarta oliver
2 ½ dl polenta	½ kruka rosmarin

Smula jästen i en degbunke. Häll på ljummet vatten, salt och hälften av oljan och rör tills jästen har löst sig. Arbeta in polenta och mjöl, gärna med maskin, till en smidig deg. Låt jäsa ca 15 min. Lägg degen i en oljad långpanna. Häll på resten av oljan och tryck ut degen. Låt jäsa ytterligare ca 40 min. Sätt ugnen på 200°. Gör djupa hål med pekfingeret i degen. Smula osten och tryck ner ost, oliver och hackad rosmarin i hålen. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min. Låt svalna på galler under bakduk.

Sparris med kapis- och sardellsmör | 8 port

Äntligen sparristider! Se till att steka den goda primören lite al dente, så bevaras smaken bäst.

500 g färsk grön sparris	Kapis- och sardellsmör:
½ dl pinjenötter	75 g Arla® Svenskt Smör,
1 msk Arla®	rumsvarmt
Svenskt Smör	finrivet skal av 1 citron
1 kruka basilika	5–7 sardellfiléer i olja, ca 20 g
	1 msk kapis

Börja med kapis- och sardellsmöret. Vispa smöret mjukt med citronskal och 2 tsk olja från sardellerna. Finhacka sardeller och kapis och vänd ner i smöret. Bryt av den hårda nedre delen på sparrisen. Rosta pinjenötterna till fin färg i en torr, varm stekpanna. Stek sparrisen mjuk i smör ca 3 min. Lägg sparrisen på ett fat. Klicka på kapis- och sardellsmöret. Toppa med rostade pinjenötter och basilikablåd.



Fänkålsallad med bacon | 8 port

En pigg vårsallad med bacon, krispig fänkål och äpple. Perfekt till pepparbiffen.

2 fänkål, ca 300 g
140 g tärnat bacon
1 msk Arla®
Smör-&rapsoolja
1 äpple
50 g rucola
saft av 1 citron
2 msk olivolja
½ tsk svartpeppar
140 g Kvibille® ädel

Citronkvarg:
250 g Arla Köket
Kesella® kvarg
finrivet skal av
1 citron
1 tsk salt

Börja med citronkvargen. Blanda kvarg med citronskal och salt. Dela och skär bort mittstocken på fänkålen. Skiva fänkålen tunt, gärna med en mandolin och lägg i iskallt vatten. Spara dillen från fänkålen till garnering. Stek baconet knaprigt i en stekpanna i smör-&rapsoolja, låt rinna av på hushållspapper. Tärna äpplet. Blanda rucola, äpple, avrunnen fänkål och bacon. Blanda citronsaft med olja samt peppar och ringla över salladen. Smula över ost och toppa med fänkålsdill. Servera med citronkvarg.

Krossad potatis | 8 port

Små, hela potatisar som ugnstostas blir härligt mjuka på insidan och krispiga på utsidan.

900 g delikatesspotatis
½ tsk salt
½ tsk svartpeppar

4-6 timjankvistar
Arla® Smör&rapsoolja Spray

Sätt ugnen på 225°. Tvätta potatisen noga. Koka potatisen ca 10 min. Håll av och lägg dem i en ugnssäker form. Strö över salt, peppar och timjan och spreja på ordentligt med smör-&rapsoolja. Tillaga i mitten av ugnen ca 30 min. Krossa potatisen lätt innan servering.

Helstekt pepparbiff | 8 port

Ta gärna fram köttet en stund innan du bryner det för att få bästa stekytan. Servera steken varm eller ljummen på buffén.

900 g biff med kappa
1 hel vitlök
1 tsk salt

2 msk five peppers från kvarn
50 g Arla® Svenskt Smör

Sätt ugnen på 125°. Dela vitlöken och gnid in köttet med vitlökens snittyta. Salta och peppra köttet. Bryn köttet runt om i smör i en stekpanna. Lägg köttet i en ugnssäker form med den delade vitlöken vid sidan om. Stek köttet i mitten av ugnen tills det har en innetemperatur på ca 55° för ett mediumstekt kött. Låt köttet vila minst 30 min innan det skärs i tunna skivor.





Tips!

Vill du ha salladen helt vegetarisk, toppa med rökta mandlar eller rostade hasselnötter istället för bacon.



RÖDVINSSÅS MED
PORTVIN
RECEPT PÅ ARLA.SE



Tips!

Blanda gärna potatisen med färsk spenat eller rucola innan du serverar för mer färg och smak.

CITRON

När livet ger dig citroner, gör en dessert! Sött och syrligt är riktigt goda smakvänner. Här bjuder Årets Konditor 2015 Anders Oskarsson på sötsurt i krämiga fyllningar, ståtliga tårtor och småkakor till vårens kalas.



Citronrutor | 12 bitar

En riktigt citronstinn kaka som skärs i större rutor till dessert eller till 24 små minibakelser till buffén.

100 g Arla® Svenskt Smör
1 dl Arla Köket® syrad grädde 30 %
3 ägg
3 ½ dl strösocker
3 ½ dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
finrivet skal av 2 citroner

Frosting:

150 g Arla® färskost naturell
1 dl florsocker
1 dl Arla Köket® syrad grädde 30 %
1 dl lemon curd

Sätt ugnen på 175°. Klä en långpanna, ca 30 x 30 cm med bakplåtspapper. Smält smöret. Rör ner den syrade grädden i smöret. Vispa ägg och socker fluffigt. Blanda mjöl, bakpulver och citronskal. Vänd ner smörblandningen i äggsmeten och sikta till slut ner mjölblandningen, rör slät. Häll smeten i långpannan och grädda i mitten av ugnen ca 40 min. Låt kallna. Vispa ihop färskost och florsocker. Vispa den syrade grädden och vänd ner i färskosten. Bred frosting på kakan och klicka på lemon curden. Pudra ev på florsocker och skär i bitar.

FLER AV ANDERS
SÖTSYRLIGA RECEPT
FINNS PÅ ARLA.SE



Anders Oskarsson

har jobbat som konditor i 25 år, bland annat som chefskonditor i Kocklandslaget, och 2015 vann han tävlingen Årets Konditor. Idag har han två konditorier i Oskarshamn där han och hans kollegor gör klassiska bakverk, bröd, glass, marmelad och praliner. Här bjuder Anders på recept med citron för vårens alla kalas och kafferep.

Vilket är ditt absoluta favoritbakverk?

Kanelbullen, den ger så många minnen av barndom och nybakat. Sen tycker jag också att rulltårta är det optimala bakverket!

Vad kan du inte vara utan i köket?

Paletten, som är en platt stekspade, är min förlängda arm i köket. Bland råvaror vill jag inte vara utan smör och ägg, med det kan man baka det mesta.

ANDERS VÄLJER ...

HANDVISP eller ELVISP

BULLE eller PRALIN

LJUS CHOKLAD eller MÖRK CHOKLAD

DESSERT eller FIKA

Hallongrottor med citronglasyr | 30 st

Den klassiska småkakan blir som ny med sötsyrlig glassyr på toppen.

250 g Arla®

Svenskt Smör,
rumsvarmt

1 ½ dl strösocker

5 ½ dl vetemjöl

½ msk vaniljsocker

¾ tsk bakpulver

Fyllning:

1 ½ dl hallonsylt

Citronglasyr:

3 dl florsocker

rivet skal och saft
av 1 citron

Sätt ugnen på 200°. Blanda smör och socker poröst. Arbeta in resterande ingredienser till en smidig deg. Forma degen till rullar, ca 2 cm i diameter. Skär i ca 2 cm stora bitar och lägg i småbrödsformar på plåtar. Tryck ett litet hål i mitten på alla kakor och fyll hålet med sylt. Grädda i mitten av ugnen ca 7 min, låt svalna. Rör ihop florsocker och citronsajt. Vänd ner citronskalet i glassyren. Ringla eller spritsa glassyren över kakorna.





Citronklubbor | 15 st

Klubbor är ett kul sätt att servera karamell på, och citron och kola är riktigt bra smakkompisar.

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 3 dl Arla® vispgrädd | 2 msk Arla® |
| 2 dl strösocker | Svenskt Smör |
| 1 ½ dl ljus sirap | finrivet skal och saft |
| ½ dl glukossirap | av 1 citron |
| 3 msk vaniljsocker | |

Blanda alla ingredienser i en kastrull. Koka upp under omrörning tills sockret har smält. Låt koka på medelvärme utan omrörning tills smeten har en temperatur på ca 130°. Fyll smeten i strutar av bakplåtspapper eller i formar. Stick ner pinnar när smeten svalnat något.

Pavlova med lemon curd och hallon | 12 bitar

Marängen och lemon curden kan du göra i förväg. Lägg ihop tårtan vid servering. Mums!

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 4 äggvitor | Garnering: |
| 3 dl strösocker | 250 g Arla Köket |
| 1 ½ tsk majsstärkelse | Kesella® kvarg |
| | hallon |
| | 1 ask färska hallon, |
| | ca 125 g |
| | ½ kruka citrönmeliss |
| | florsocker |

Lemon curd:

- 1 ½ gelatinblad
- 1 ½ dl pressad citronsaft
- 2 dl strösocker
- 6 ägg
- 250 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt

Sätt ugnen på 175°. Vispa äggvitan till ett fast skum. Tillsätt socker och fortsätt vispa ca 5 min. Vänd ner majsstärkelsen. Klicka eller spritsa marängen till en botten, ca 24 cm i diameter, på en plåt med bakplåtspapper. Sätt in marängen i mitten av ugnen och sänk ugnsvärmen direkt till 125°. Grädda ca 45 min. Låt kallna helt. Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 min. Koka upp citronsaft och 1 dl socker, låt svalna. Blanda ihop ägg och resten av sockret. Rör ner äggblandningen i citronlagen och värm till ca 83° under ständig omrörning. Klicka ner smöret och rör slätt. Ta upp gelatinbladen från vattnet och smält ner i lemon curden. Låt lemon curden kallna helt innan den bredds på marängbotten. Klicka på kvarg och toppa med hallon. Garnera med citrönmelissblad och pudra över florsocker.



Apelsin- och citron- marmelad | ca 1 liter

Lite sötsura toner i marmeladen är gott till både hårda och mjuka ostar på ostbrickan.

4 apelsiner, ca 400 g
1 citron, ca 100 g
6 dl strösocker
1 ½ dl äppelmust
½ dl apelsinlikör

Tvätta citrusfrukterna och lägg dem hela i en rymlig kastrull, täck med vatten. Låt koka på svag värme ca 1 tim. Ta upp citrusfrukterna, låt svalna något och skär dem i små bitar, lägg i en kastrull. Till-sätt övriga ingredienser och låt sjuda ytterligare ca 1 tim tills marmeladen har en temperatur på ca 105°. Fyll marmeladen i rena burkar, sätt på lock och låt kallna.

Tips!

Gör en extra burk
och ta med på kalas,
garanterat succé!

KVIBILLE®
ÄDEL

CASTELLO®
WHITE WITH
RED CHILI

KVIBILLE®
CHEDDAR KRÄMIG



ARLA KÖKET® GUIDAR

Vilse i mejerihyllan? Bara lugn, här får du tips och trix om allt ifrån när det passar bäst med syrad grädde till vad det egentligen är för skillnad på smetana och crème fraiche.



ARLA KÖKET® CRÈME FRAICHE 34 %

KALL SÅS & KLICK-KOMPIS

Vill du ha en fräsch klick i soppan eller ska du göra en kall sås? Då är crème fraiche din bästa vän i köket. Med frisk och syrlig smak passar den utmärkt till klassiker som skagenröra, remouladsås eller som topping på en het gryta.



ARLA KÖKET® VISPGRÄDDE 36 %

DESSERT- MÅSTAREN

Arla Köket vispgrädde är en dröm att använda i desserter - mjuk, gräddig och lätt att vispa. Gör till exempel en len pannacotta, en fluffig vaniljsås eller njut grädden lättvispad till kladdkaka eller i marängswiss.





ARLA KÖKET® SMETANA 42 %

FÖRRÄTTSLYX & TILLBEHÖR

När det är dags för matlagningen med det lilla extra ska du prova smetana. Lätt syrlig och gräddig och med en lite smörig smak är den perfekt till en lyxig förrätt eller som tillbehör till soppa. Prova också att vispa upp den till mer fast konsistens och forma till snygga ägg till löjromstoast eller blinier.



NYA HJÄLTEN I KÖKET

ARLA KÖKET® SYRAD GRÄDDE 30 %

Syrad grädde är din nya hjälte i köket. Med sin milda syra ger den allas favoritrytor och såser mer smak och härligt krämig konsistens utan redning. Prova den redan ikväll i din stroganoff, gräddsås eller fiskgryta. Vi lovar att du kommer bli en ännu bättre matlagare.

Grön ärtsoppa med vispad syrad grädde | 4 port

Vacker som en Crème Ninon och med ett välsmakande lyft av syrad grädde. Servera gärna med fräsiga ostsnurror.

- 300 g frysta gröna ärter
- 1 gul lök
- ½ vitlöksklyfta
- 1 msk Arla® Svenskt Smör
- 5 dl grönsaksbuljong
- 3 dl Arla Köket® syrad grädde 30 %
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar

Skala och finhacka lök och vitlök, fräs i smör i en kastrull utan att det tar färg. Tillsätt buljongen och koka ca 10 min. Lägg i ärtorna och mixa soppan slät. Häll i ½ av den syrade grädden och koka upp. Smaka av med salt och peppar. Vispa resten av den syrade grädden och toppa soppan med den vid servering.

OSTSNURROR
RECEPT PÅ ARLA.SE



I NÄSTA ARLA KÖKET®
blir det gott på grillen,
matiga sommarsallader
och frestande glassar.



FSC

www.fsc.org

MIX

Paper from
responsible sources

FSC® C014188

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