

Vinter nr 3/20



**köket**

**MAGISKT MJUK  
PEPPARKAKA**



*En  
godare jul!*

**JULBORD • PLOCKMAT • KOLA      HEMBAKT**

# SÄTT NY FÄRG PÅ *julen!*

Låt gamla kära favoriträtter få både ny smak och färg. Och duka upp ett himmelskt julbord i rött och rosa. Vackrare och godare än så kan julen inte bli!



## Blomkålsråraka med smetana & picklad lök | 16 st

150 g Arla Präst®  
2 potatisar,  
mjölig sort  
200 g blomkål  
1 ägg  
½ dl vetemjöl  
½ tsk salt  
matolja

Till servering:  
picklad rödlök  
2 dl Arla Köket®  
smetana  
2 msk finskuren  
gräslök

Skala potatisen. Grovriv ost och potatis. Skär blomkålen i små bitar. Lägg allt i en bunke och vispa ner ägg, vetemjöl och salt. Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna. Stek 16 plättar i omgångar. Klicka ner lite smet i pannan, platta till och låt dem bli gyllenbruna och fräsiga. Låt rinna av på hushållspapper. Toppa med smetana, gräslök och picklad rödlök.



PICKLAD RÖDLÖK  
recept arla.se



SILLSALLAD  
MED ÄGG  
recept arla.se

**Tips!** Garnera med tunt hyvlad blomkål för extra crunch.

## Rödbetsgravad lax med vispad citronkräm | 4 port

500 g laxfilé, gärna Salmalax  
1 liten färsk rödbeta  
2 msk rårorsocker  
1 msk salt  
2 krm svartpeppar

Citronkräm:  
2 dl Arla Köket® crème fraiche  
½ citron, skal & saft  
salt & svartpeppar

Lägg laxen i en form. Skala rödbetan, skölj den noga och grovriv den. Blanda samman socker, salt, peppar och rödbeta. Gnid in blandningen på laxens båda sidor. Täck med plastfolie och låt stå i kyl 2 dygn. Vänd laxen en gång under tiden. Vispa crème fraiche med elvisp till fast konsistens. Rör ner finrivet citrusskal och saft. Smaka av med salt och peppar. Skiva laxen tunt. Servera gärna en god kålsallad till.





Tunna revbensspjäll läggs i en rökig marinad och tillagas i ugnen. En lite söt sallad med fikon passar bra till.

## Revbensspjäll med fikonsallad | 4 port

1 ½ kg tunnskurna  
revbensspjäll

Marinad:

4 msk tomatketchup  
4 msk rödvinsvinäger  
2 msk chipotlepasta  
2 msk kinesisk soja  
4 msk farinsocker  
2 msk paprikapulver  
2 tsk torkad timjan  
1 tsk salt  
2 vitlöksklyftor,  
finhackade

Fikonsallad:  
2 färska fikon  
1 rödlök  
½ granatäpple  
50 g valnötter  
100 g grönkål  
50 g rödkål  
75 g Castello® Blue  
2 msk olivolja  
1 msk balsam-  
vinäger  
½ tsk salt  
½ krm rosépeppar

Blanda alla ingredienser till marinaden. Häll över hälften i en skål och spara till senare. Lägg spjällen på en plåt med bakplåtspapper. Pensla över resterande marinad på båda sidor och låt stå ca 2 tim. Sätt ugnen på 150°. Tillaga spjällen mitt i ugnen 1 tim. Hit kan du förbereda. Skär fikonen i klyftor. Skala och skiva löken. Strimla rödkålen och repa grönkålen. Plocka kärnorna ur granatäpplet. Hacka valnötterna grovt och rosta dem i en torr varm stekpanna. Dela osten i bitar. Lägg kålen på ett fat och krama den mjuk med olja, vinäger, salt och peppar. Fördela fikon, lök, granatäpple, ost och valnötter över salladen. Skär spjällen i portionsbitar och blanda med den sparade marinaden. Servera med fikonsalladen.

## Pizza med cheddar, rosmarin & valnötter | 4 port

1 pizzadeg ca 400 g  
2 dl valnötter  
125 g Arla Köket Kesella® kvarg  
150 g Kvibille® cheddar riven  
1 msk hackad färsk rosmarin  
½ msk flingsalt  
4 färska fikon

Sätt ugnen på 250°. Rulla ut degen på en plåt med bakplåtspapper. Grovhacka valnötterna. Bred kvarg på degen och strö över ost, nötter, rosmarin och flingsalt. Grädda i mitten av ugnen 8–10 min. Skär fikonen i tunna klyftor och lägg på pizzan vid servering.

*Tips!* Det är även gott att toppa pizzan med färska dadlar.

Den här lättlagade pizzan med härlig smak av god ost och knapriga valnötter är ett perfekt tillbehör till glögen!



Mandelmusslor får vacker färg och god smak från saffran. Våldoftande med ljuvlig fyllning på vispad grädde och sötsyrliga körsbär.

## Mandelmusslor med saffran | 16 st

100 g Arla® Svenskt Smör, rumstempererat  
¾ dl strösocker  
½ pkt saffran à 0,5 g  
1 äggula  
2 ½ dl vetemjöl  
1 ½ dl mandelmjöl

### Fyllning:

1 frp körsbär, frysta  
½ dl strösocker  
3 dl Arla Köket® vispgrädde

Rör smör och socker till en jämn smet i en bunke. Rör ut saffranet i 1 tsk varmt vatten. Tillsätt äggula, mjöl, mandelmjöl och saffran i bunken och arbeta till en jämn deg. Låt degen vila i kyl ca 1 tim. Koka upp körsbär och socker. Rör tills sockret har smält. Låt kallna. Sätt ugnen på 200°. Pensla formarna med smält smör och tryck ut degen ganska tunt. Grädda i mitten av ugnen 8–10 min. Låt kakorna svalna lite och stjälp upp dem genom att trycka försiktigt eller slå lätt med en sked på formarna. Vispa grädden. Fyll musslorna med grädden och toppa med körsbären. Servera direkt.

## Mjuk pepparkaka med frosting & nötter | 8 bitar

100 g Arla® Svenskt  
Smör, rumsvarmt  
2 dl farinsocker  
2 ägg  
1 dl Arla® gräddfil  
½ dl lingonsylt  
3 dl vetemjöl  
1 msk malen kanel  
1 tsk malen krydd-  
nejlika  
1 tsk malen ingefära  
1 tsk bikarbonat

Frosting:  
300 g Arla® färskost  
naturell  
50 g Arla® Svenskt  
Smör, rumsvarmt  
2 dl florsocker  
1 citron, finrivet skal  
röd karamellfärg

Topping:  
½ dl pistagenötter  
½ dl granatäppelkärnor  
ev myntablad och  
torkade rosenblad

Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en form, ca 1,5 liter. Vispa smör och socker poröst med elvisp. Vispa ner ett ägg i taget. Rör ner gräddfil och sylt. Blanda mjöl, kryddor och bikarbonat. Tillsätt mjölblandningen och rör till en jämn smet. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen 50–60 min. Vispa ihop alla ingredienser till frostingen till en slät smet. Spritsa eller bred frostingen över den kalla kakan och toppa med nötter, granatäpple, ev mynta och blomblad.



LINGONSHAKE MED  
PEPPARKAKA  
recept arla.se

# Koka kola!

Vårt klassiska enkla kolarecept kan varieras i det oändliga. Gör kolan riktigt julig med polka, nötter och ingefära. Hotta upp den med rosépeppar eller ge den smak av skogens bär. Vad du än väljer blir det garanterat gott!

## Kola – grundrecept | 50 st

100 g Arla® Svenskt Smör  
2 dl Arla Köket® vispgrädde  
3 dl strösocker  
1 dl ljus sirap  
1 tsk vaniljsocker

Smält smöret i en tjockbottnad, vid kastrull. Tillsätt grädde, socker, sirap och vaniljsocker. Koka utan lock tills termometern visar ca 124° eller när smeten håller kulprovet. Koktid 15–30 min. Vänd ev ner önskad smaksättning. Häll smeten på bakplåtspapper i en form ca 20x30 cm. Låt stelna i rumstemperatur och skär sedan i bitar.

### KULPROVET:

Häll några droppar smet i iskallt vatten. Om det går att rulla till en hård kula är kolan färdig.





Bara fantasin sätter gränser för vad kola kan smaksätts med.  
Här är några favoritsmaker.

## *Pimpa din kola!*

- APELSINSKAL
- CHOKLAD
- CHILI
- CITRONSKAL
- HASSELNÖTTER
- FRYSTORKADE BÄR
- KARDEMUMMA
- LINGONPULVER
- KRYDDNEJLIKA
- PISTAGENÖTTER
- POLKAGRIS
- POMERANS
- ROSÉPEPPAR
- SALTROSTAD MANDEL
- TORKAD INGEFÄRA



# PLOCK TILL *julens* *små kalas*

Det finns inget mysigare än att samlas kring lite smårätter. De här godingarna passar till glöggen, drinken, nyårsfirandet eller som en hel middag. Kalaset avslutas med en len nougatmousse toppad med crunch!

ÄDELOSTMOUSSE MED  
KÄVRINGSKRUTONGER &  
FÄRSKA FIKON  
[recept arla.se](http://recept.arla.se)

## Enkla minipajer med rom | 24 st

2 dl Arla® Svecia, finriven	Topping: ½ dl Arla Köket® crème fraiche
1 dl Arla® vispgrädde	1 burk stenbitsrom,
1 ägg	svart eller röd
1 krm cayennepeppar	2 msk gräslök

Sätt ugnen på 150°. Rör ihop ost, grädde, ägg och cayennepeppar. Ställ krustaderna på en plåt och skeda i fyllningen. Grädda i mitten av ugnen 12–15 min, tills de har fått fin färg. Låt svalna och klicka på crème fraiche och stenbitsrom. Toppa med finskuren gräslök.





## Kycklinglevermousse med hasselnötter & glöggkokt rödlök | 12 st

200 g kycklinglever  
 ½ tsk salt  
 1 schalottenlök  
 25 g Arla® Svenskt Smör  
 1 ½ dl Arla Köket® vispgräde  
 1 msk vinbärgelégel & svartpeppar

Till servering:  
 ½ baguette  
 2 msk Arla® Svenskt Smör  
 25 g rostade hasselnötter  
 12 cornichons  
 2 kvistar färsk timjan

Glöggkokt rödlök:  
 1 rödlök  
 1 dl glögg

Skär kycklinglevern i små bitar och salta. Skala och finhacka schalottenlöken. Stek kycklinglevern i smör på hög värme 2–3 min. Sänk värmen och tillsätt löken. Fräs ytterligare 2–3 min. Tillsätt gräde, gelé, salt och peppar. Koka ihop 4–5 min. Låt svalna och mixa till en slät mousse. Smaka av med salt. Låt kallna i kylskåp. Skiva rödlöken tunt och lägg i en kastrull. Tillsätt glögg och sjud 7–8 min. Låt svalna i lagen. Skär brödet i 12 tunna skivor och stek gyllene i smör. Bred rikligt med mousse på brödskvivorna. Toppa med rödlök, nötter, cornichons och timjan.

## Julskagen med grönkål & rosépeppar | 8 st

100 g skalade stora räkor  
 2 msk Arla Köket® crème fraiche  
 2 msk majonnäs  
 1 msk färsk pepparrot  
 ½ citron, skal & 2 tsk saft

Till servering:  
 100 g grönkål  
 2 msk Arla® Svenskt Smör  
 flingsalt  
 4 skivor kavring eller vörtbröd  
 ½ tsk rosépeppar

Blanda räkor, crème fraiche, majonnäs, riven pepparrot, finrivet citronskal och -saft i en skål. Skär bort den tjocka stjälken på grönkålen. Grovhacka bladen och fräs i 1 msk smör 3–4 min. Lägg över på en tallrik och strö över lite flingsalt. Stek brödskvivorna fräsiga i resterande smör 2–3 min. Dela bröden. Krossa rosépeppar lätt i en mortel eller med baksidan på en kastrull. Toppa brödskvivorna med grönkål, skagen och rosépeppar.



## Ostbollar med cheddar & gräslök | 18 st

100 g Kvibille® cheddar riven  
150 g Arla® färskost naturell  
50 g salta potatiships, t ex Lantchips  
½ kruka gräslök

Blanda riven cheddar och färskost i en bunke. Rulla till 18 bollar. Krossa chipsen och skär gräslöken fint. Blanda chips och gräslök i en djup tallrik. Rulla ostbollarna i blandningen.

OSTBOLLAR  
MED BASILIKA &  
PINJENÖTTER  
recept arla.se



## Ädelostbollar med valnötscrumble | 18 st

150 g Arla® färskost naturell  
70 g Kvibille® Ädel mild  
50 g valnötter  
½ kruka persilja

Lägg färskosten i en bunke och smula ner ädelosten. Forma till 18 bollar. Hacka valnötter och persilja och blanda i en djup tallrik. Rulla bollarna i valnötscrumble.

*Tips!* Ostbollar kan göras dagen innan och rullas i topping en stund innan servering.

## Sliders med julkryddad Wallenbergare | 12 st

250 g kalvfärs  
1 dl Arla®  
vispgrädd  
1 äggula  
½ tsk salt  
2 krm malen  
kryddpeppar  
2 msk Arla®  
Svenskt Smör

Till servering:  
4 korvbröd  
eller 12 små  
hamburgerbröd  
1 dl Arla Köket®  
smetana  
12 cornichons  
ev paprikapulver

Rödkålssallad:

50 g rödkål  
½ apelsin, finrivet skal & saft  
½ msk finrivna färsk ingefära  
2 krm salt

Blanda färsen med grädd, äggula, salt och kryddpeppar. Forma till 12 små biffar. Strimla rödkålen och lägg i en skål. Tillsätt apelsinskal och -saft, ingefära och salt. Massera in dressingen med händerna. Skär varje korvbröd i 3 bitar. Rosta snittytan på bröden i en torr stekpanna. Stek biffarna i smör ca 4–5 min. Fyll bröden med smetana, rödkålssallad, biffar och cornichons. Pudra ev över lite paprikapulver.

## Små frestelser med lagrad ost & knäckebröd | 8 st

1 gul lök  
25 g Arla®  
Svenskt Smör  
1 burk ansjovisfilé  
à 55 g  
2 dl Arla Köket®  
vispgrädd  
400 g potatis, fast sort

½ tsk salt  
2 msk ströbröd  
Till servering:  
knäckebröd,  
gärna fröknäcke  
ca 50 g Arla Präst®

Sätt ugnen på 200°. Skala och skiva löken tunt och fräs den mjuk i lite av smöret. Håll ner ansjovisspadet i en bunke och tillsätt grädden. Grovhacka ansjovisfiléerna och lägg ner i gräddblandningen. Skala och strimla potatisen tunt. Vänd ner potatis och lök i bunken. Salta. Fördela blandningen i smorda portionsformar. Strö över ströbrödet och klicka på resterande smör. Grädda i mitten av ugnen tills potatisen är mjuk, ca 40 min. Servera med knäckebröd och hårdost skuren i bitar.

## Nougatmousse med granatäpple & nötter | 12 st

2 dl Arla® vispgrädd  
100 g mjölkchoklad  
1 dl nötkräm, t ex Nutella  
2 äggulor

Topping:  
½ granatäpple  
50 g rostade hasselnötter  
2 kvistar färsk mynta

Bryt chokladen i bitar och smält i mikro eller över vattenbad. Ta från värmen och rör ner nötkräm och en äggula i taget, tills du får en grymig massa. Vispa grädden och vänd ner lite i taget i chokladsmeten. Blanda tills moussen är slät. Fördela i små glas eller skålar. Toppa med granatäppelkärnor, hackade nötter och myntabladd.



**Tips!** Förbered gärna moussen dagen innan och förvara väl övertäckt i kylskåp. Garnera före servering.

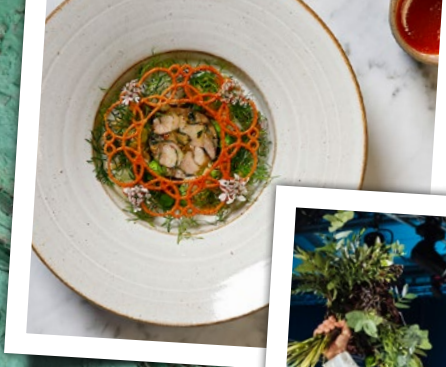


Foto: Samuel Urdénus

## Det kokar på YouTube!

I MATKANALEN AV ARLA hänger vår kock Nisse Hallberg i köket med sköna gäster. Kolla in och njut av avsnitten där de lagar bland annat plankstek, mac'n'cheese och äppelkaka.



## GRATTIS ÅRETS KOCK® 2020!

**Ludwig Tjörnemo**, 28-årig kock från Stockholm kammade hem guldmedaljen i SM i professionell matlagning.

– Det var hög kreativitet och Ludwig är en värdig vinnare, säger Tommy Myllymäki, juryordförande.

Mer info på [aretskock.se](http://aretskock.se)

## #INSTAMATEN

Följ [@arlakoket](https://www.instagram.com/arlakoket) på Instagram

### TOPPLISTAN JUST NU:

Vit chokladmousse med citron • Pancake cereal  
Paneer bowl • Halloumi Stroganoff • Silviakaka



Låt krämiga och syrliga Arla Köket® Smetana bli din nya kompis i köket! Gourmetgrädden med rötter i Ryssland kan användas på samma sätt som crème fraiche, matyoghurt och gräddfil. Perfekt till nyårs-snittar & -rätter med löjrom och skaldjur.



## LUSSEBULLAR | 35 st

50 g jäst	1 ½ dl strösocker
100 g Arla® Svenskt Smör	½ tsk salt
5 dl Arla® mjölk	ca 17 dl vetemjöl (ca 1 kg)
250 g Arla Köket Kesella® kvarg	russin
2 pkt saffran à 0,5 g	1 ägg

Smula jästen i en bunke. Smält smöret, tillsätt mjölken och värm till max 37°. Häll det över jästen. Tillsätt kvarg, saffran, socker, salt och nästan allt mjöl. Arbeta degen smidig. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Ta upp degen på mjölad bänk. Dela den i 35 bitar och baka ut till lussekatter. Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Garnera med russin. Låt jäsa ca 30 min. Sätt ugnen på 225°. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 5-8 min. Låt svalna på galler.

Hela köket doftar  
av nybakade lussekatter.  
Lussekatter med Kesella  
blir extra saftiga!

Fler recept & matinspiration på [arla.se](http://arla.se)

