



köket

NYÅRS-
MENY AV
ÅRETS KOCK®

*Julbordets
favoriter*

Heta grytor

God Jul!

SAGOLIK saffran

Lys upp decembermörkret med doften av saffran. Världens dyraste krydda kan du använda till mer än lussekatter. Låt saffranet sätta smak på allt från mjuka kakor till småkakor, julgodis och desserter.



Tips!

Välj din favorit, mörk, ljus eller vit choklad att doppa i.



Sticky buns med saffran | 1 form
Amerikanska, härligt kladdiga långpannebullar i julig variant. Formen gör att all den goda mandelfyllningen stannar kvar.

Saffransdeg:	Fyllning:
½ pkt jäst	200 g mandelmassa
50 g Arla®	150 g Arla®
Svenskt Smör	Svenskt Smör,
2 ½ dl Arla® mjölk	rumstempererat
125 g Arla Köket	½ dl strösocker
Kesella® kvarg	1 tsk vaniljsocker
1 pkt saffran à 0,5 g	Till pensling:
1 ½ dl ljust muscovado-socker	1 ägg
½ tsk salt	Glasyr:
8 ½ dl vetemjöl,	1 msk vaniljsocker
spara lite till	2 dl florsocker
utbakning	1 ½ msk vatten

Sätt ugnen på 225°. Smula jästen i en bunke. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till max 37°. Häll vätskan över jästen. Tillsätt kvarg, saffran, muscovadosocker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen smidig. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Riv mandelmassan fint och lägg i en bunke. Tillsätt smör, socker och vaniljsocker. Vispa fyllningen mjuk och fluffig med elvisp. Smörj en ugnssäker form ca 20x30 cm. Vänd upp degen på ett lätt mjölat bakkbord. Knåda och kavla ut degen till en rektangel, ca 50x30 cm. Bred ut fyllningen på degen och rulla ihop på längden. Skär rullen i 15 bitar. Lägg i formen med snittytan uppåt och låt jäsa under bakduk 1–1 ½ timme. Pensla med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen 18–20 min. Rör ihop ingredienserna till glasyren. Ringla över bullen innan den svalnat.

Saffranskorpor med pistage

En liten skorpa kan vara alldeles ljuvlig. I alla fall om den smakar saffran och ena änden är doppad i choklad.

100 g Arla®	1 tsk vaniljsocker
Svenskt Smör	1 ½ tsk bakpulver
2 pkt saffran à 0,5 g	1 ½ dl skalade
2 ägg	pistagenötter
1 ½ dl strösocker	2 msk rårörsocker
5 dl vetemjöl	

Sätt ugnen på 175°. Smält smöret, rör i saffran och håll i en bunke. Rör i ett ägg i taget. Blanda socker, mjöl, vaniljsocker och bakpulver och vänd ner i smeten. Vänd i nötterna. Dela degen i 3 bitar, rulla till längder och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Strö över rårörsocker. Grädda i mitten av ugnen ca 25 min. Ta ut plåten och sänk värmen till 120°. Skär upp längderna på snedden i 1 ½ cm breda skorpor. Lägg tillbaka skorporna på plåten och torka ca 10 min i ugnen, vänd på dem och torka i ytterligare 10 min. Stäng av ugnen och låt skorporna torka i eftervärmen, ca 30 min.



Kolakakor med saffran | 40 st

Smör och saffran är väldigt gott ihop. Ett av bevisen är de här knäckiga småkakorna.

100 g Arla®	1 tsk bakpulver
Svenskt Smör,	1 pkt saffran à 0,5 g
rumstempererat	Saffransglasyr:
¾ dl strösocker	2 dl florsocker
2 msk ljus sirap	1 ½ msk vatten
3 dl vetemjöl	1 pkt saffran à 0,5 g
1 msk vaniljsocker	

Sätt ugnen på 175°. Vispa smör, socker och sirap tills det är poröst. Blanda mjöl, vaniljsocker och bakpulver och rör ner i smeten. Mortla 1 tsk strösocker och saffran fint, blanda ner i degen. Dela degen i 3 bitar, rulla till längder och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Platta till längderna och grädda mitt i ugnen 14-15 min. Skär längderna på snedden i ca 2-3 cm breda kakor medan de fortfarande är varma. Rör ihop ingredienserna till glasyren. Ringla över kakorna innan de svalnat.



Saffranspäron

med lingongrädde | 4 port

Julens vackraste gå-bort-present och godaste dessert. Servera med lättvispad lingongrädde.

4 päron	2 stjärnanis
saft av 1 citron	1 torkad ingefära
3 dl strösocker	Lingongrädde:
1 pkt saffran à 0,5 g	2 dl Arla® vispgrädde
1 kanelstång	2 msk rårörda lingon

Skala päronen, men låt stjälkarna sitta kvar. Lägg päronen i 6 dl vatten med citronsaft så att de inte blir bruna. Blanda vatten, socker och alla kryddor i en kastrull. Koka upp lagen och rör tills sockret har smält. Lägg i päronen och koka dem tills de är genomkokta, 15-25 min. Lägg päronen i en fin glasburk och håll på lagen. Sätt på locket och låt svalna. Vispa grädden lätt och vänd i de rårörda lingonen. Servera grädden till päronen.





Saffranskola | 24 st

Små flingor av salt gör underverk för saffranssmaken.

100 g Arla® Svenskt Smör
2 dl Arla Köket® vispgrädde
255 g strösocker

140 g ljus sirap
1 pkt saffran à 0,5 g

Till garnering:
1 ½ tsk flingsalt

Lägg ett smörpapper i botten på en form, ca 15x20 cm. Smält smöret i en kastrull, tillsätt grädde, socker, sirap och saffran. Rör om och koka upp. Sjud till 124–126° eller tills smeten klarar kulprovet. Rör om då och då i botten. Häll kolan i formen, strö över flingsalt och låt stelna i rumstemperatur över natten. Skär kolan i bitar med en vass kniv.

Kulprov!

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

Vår bästa jul

Tänd ljusen, öppna dörren och välkomna släkt och vänner till årets mest efterlängttade fest. På julbordet står klassikerna man inte vill vara utan bredvid nya färgsprakande grönsaksrätter. Här finns något för alla. Får vi bjuda på våra allra godaste julrecept?



Populärt på julbordet

1. Griljerad julsinka
2. Hemlagad honungssenap
3. Rödkål
4. Grönkålspaj
5. Glasmästarsill
6. Senapssill
7. Dill- och kummingravad lax
8. Julköttbullar med kryddpeppar
9. Janssons frestelse



Alla våra recept provlagas av vår kock **Henrietta Anefalk**. Hon älskar julen och bjuder själv gärna på tryfflar med olika smaker.

Henriettas bästa jultips:

- ❁ Laxen gravar jag i god tid och lägger i frysen. Då blir det mindre stressigt i köket och bättre plats i kylan.
- ❁ Trilla gärna köttbullarna i förväg. Jag brukar göra dubbel sats och lägga hälften i frysen och servera resten till middag.
- ❁ Gör julbordet till ett knytkalas och låt alla ta med sina favoriträtter. Det blir både godare och roligare om man delar på ansvaret.
- ❁ Svårt att få griljeringen att fastna på skinkan? Torka av den ordentligt och pudra över lite potatismjöl innan du penslar på senapsblandningen.
- ❁ Tänk "varannan grön" på julbordet, så får du variation på den klassiska julmaten. På Arlas hemsida finns massor av färgsprakande grönsaksrätter till julbordet.

DU HITTAR HELA
JULBORDET OCH ALLA
VÅRA BÄSTA TIPS PÅ
ARLA.SE



Tips!

*Koka gröten på Arla® Lantmjölk
så blir din Ris à la Malta
ännu krämigare.*

Julköttbullar med

kryddpeppar | 4 port

Mammas köttbullar i all ära, men har du provat de här med kryddpeppar?

400 g köttfärs

¾ dl ströbröd

1 ½ dl Arla Köket® vispgrädde

1 msk riven gul lök

1 ägg

1 tsk salt

1 krm malen kryddpeppar

Arla® Svenskt Smör till stekning

Blanda ströbröd med grädde. Låt svälla 5-10 min. Blanda färsen med lök, ägg, salt och kryddpeppar. Tillsätt ströbrödsblandningen och rör tills färsen är smidig och väl blandad. Fukta händerna med kallt vatten och forma till jämna köttbullar. Stek dem några i taget i smör. Skaka stekpannan så att de blir jämnt brynta. Sänk värmen när köttbullarna börjat få färg och stek tills de är genomstekta, 5-10 min.

Ris à la Malta | 4 port

Ingen jul utan en gräddig Ris à la Malta på bordet. Servera med en finskuren citrussallad.

Gammaldags risgrynsgröt:

1 msk Arla® Svenskt Smör

1 ½ dl rundkornigt ris

½ tsk salt

1 liter Arla® ekologisk lantmjölk

1 kanelstång

Ris à la Malta:

1 ½ dl Arla® vispgrädde

3 dl kall risgrynsgröt

1 msk florsocker

1 tsk vaniljsocker

Smält smöret i en kastrull. Tillsätt ris, salt och ca 3 dl av mjölken. Koka upp under omrörning. Sänk värmen och späd med resten av mjölken lite i taget under omrörning. Lägg i kanelstången. Låt gröten koka på svag värme under lock ca 40 min. Rör om då och då. Passa noga så att gröten inte kokar över. Vispa grädden och blanda med 3 dl av den kalla gröten, florsocker och vaniljsocker.

Senapssill | 4 port

Sväng ihop senapssillen på fem minuter, men låt den sedan gärna vila ett dygn. Timmarna behövs för att smakerna ska mogna.

420 g 5-minuterssill

2 dl Arla Köket® lätt crème fraiche

3 msk skånsk senap

½ dl hackad färsk dill

Låt sillen rinna av och skär den i ca 2 cm stora bitar. Blanda crème fraiche, senap och dill. Vänd ner sillen. Låt stå i kyl och mogna ett dygn innan servering.

Janssons frestelse | 4 port

Gör gärna gratängen dagen innan och värm den på låg värme med en skvätt mjölk. Då blir den saftig och smakrik. För extra smak kan man också tillsätta några droppar ansjovisspad.

1 gul lök

1 msk Arla® Svenskt Smör

750 g potatis

100 g ansjovisfilé

2 dl Arla Köket® vispgrädde

1 dl Arla® mjölk

1 msk ströbröd

Sätt ugnen på 200°. Skala och skär löken i tunna skivor. Fräs den mjuk i smör i en stekpanna. Skala potatisen och skär den i tunna strimlor. Smörj en ugnssäker form. Lägg i ett lager potatis, därefter lök, ansjovis och sedan resten av potatisen. Droppa gärna över lite ansjovisspad. Håll på grädde och mjölk. Strö över ströbrödet. Grädda i nedre delen av ugnen 45-50 min.



Saffran består av ca 150 doft- och aromämnen. Det är en exklusiv krydda. Några få korn ger intensiv smak och färg till julens mest efterlängttade bulle. Här är våra bästa tips för ett lyckat saffransbak.

Baka med saffran!

Saffranskryddan är en social typ som trivs bäst när den är omgiven av andra kryddor.

Smaksätt därför gärna bullarna med saft eller skal från citrusfrukter, peppriga kryddor som kardemumma och ingefära eller het chili.

En nypa salt gör också gott, även i sötsaker.

Lös upp kryddan i något varmt, som ljummen degvätska eller smält smör.

Då blir både färgen och smaken på bullarna intensivare.

En smörig kompis

Smör, med sin fina smak av kola, är en perfekt partner i degbunken. Inte bara för att smör är gott och har förmågan att lyfta fram andra smaker, utan också för att fettet väger upp saffranets uttorkande effekt. Och du vet väl att bullarna blir ännu saftigare om smöret inte smälts utan rörs ner kallt i degen?



Luftigare bullar

Vill du behålla saftigheten men dra ned på kalorierna kan du istället använda den släta färskosten Kesella® kvarv. Bullarna blir magrare och luftigare samtidigt som syran i färskosten gör att saffranssmaken blir tydligare. Ett annat tips är att vara sparsam med mjölet. Kladdiga fingrar är ett tecken på kommande belöning – extra goda bullar.



MER MATINSPIRATION?
Följ Arla Köket i sociala medier.

KAVLAS UT PÅ MÅNGA SÄTT. RECEPTEN HITTAR DU PÅ ARLA.SE

HETA hot pots

Pausa från julstöket med en värmande hot pot. Sätt grytan på spisen, släng i lite kryddor och låt världens kök sätta smak på kycklingen, fisken och grönsakerna. När grytan puttrat färdigt är middagen klar. Kom och ät! Men se upp, för grytan kan vara lite het.



One pot pasta med bönor och saltorkade tomater | 4 port

Slipp onödig disk och få en extra krämig pastarätt genom att laga pastan och såsen i en och samma gryta.

3 vitlöksklyftor

2 msk Arla Köket® Smör-&rapolja

300 g pasta penne,
koktid 11 min

3 dl Arla Köket® vispgrädde

1 burk krossade tomater à 400 g

1 tsk salt

½ tsk chiliflakes

1 dl strimlade saltorkade
tomater i olja

1 burk vita bönor à 400 g

1 krm svartpeppar

Till servering:

finrivet skal av 1 citron

1 kruka färsk basilika

1 dl riven Arla® Svecia

Skala och skiva vitlöken tunt. Fräs den mjuk i smör-&rapolja ca 2 min i en stor gryta. Tillsätt pasta, grädde, krossade tomater, salt, chili, saltorkade tomater och 9 dl vatten. Koka under lock ca 10 min. Häll av vätskan från bönorna och rör ner. Låt koka ytterligare ca 2 min utan lock tills pastan är al dente. Smaka av med salt och peppar. Riv över citronskal, toppa med basilikablåd och servera med riven ost.

Dal Makhani | 4 port

Populär indisk gryta som rundas av med en klick smör - makhani på hindi. Det här är en snabblagad variant gjord på röda linser.

- | | |
|---------------------|------------------|
| 2 vitlöksklyftor | Till servering: |
| 2 gröna chilipeppar | 2 dl Arla Köket® |
| 25 g färsk ingefära | matyoghurt |
| 2 msk tomatpuré | mango chutney |
| 50 g Arla® | kokoschips |
| Svenskt Smör | färsk koriander |
| 2 dl röda linser | |
| 1 kanelstång | |
| ½ tsk salt | |

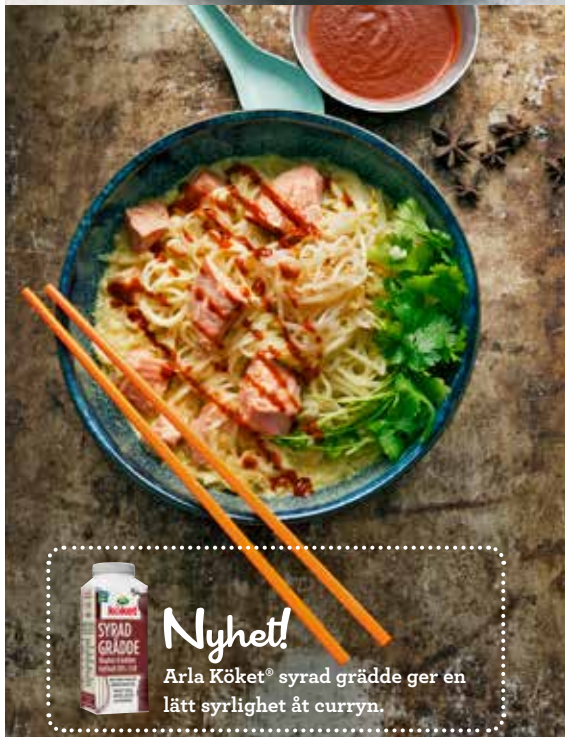
Skala och finhacka vitlöken. Kärna ur och finhacka chilin och riv ingefäran fint. Fräs vitlök, chili, tomatpuré och ingefära, även juicen från rivningen, i smör i en stekpanna ca 2 min. Tillsätt linser, kanelstång, salt och 7 dl vatten. Koka ca 15 min tills linserna är mjuka. Servera med yoghurt, mango chutney, kokoschips, koriander och **Citronris**, se arla.se.

Gul curry med nudlar och lax | 4 port

En malaysisk curry - laksa - med fin syrlighet och smak av stjärnanis och citrongräs.

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| 400 g lax, skuren i tärningar | 2 kanelstänger |
| 180 g risnudlar, gärna breda | 3 msk kycklingfond |
| 2 gula lökar | 2 msk fisksås |
| 3 vitlöksklyftor | 3 dl Arla Köket® |
| 2 msk Arla Köket® Smör- & rapsolja | syrad grädde 30 % |
| 3 citrongräs | 60 g färsk ingefära |
| 2 tsk curry | Till servering: |
| 3 stjärnanis | 50 g böngroddar |
| | färsk koriander |
| | srirachasås |

Blötlägg nudlarna i kallt vatten. Skala och finhacka lök och vitlök och fräs dem mjuka i smör- & rapsolja ca 10 min i en stor kastrull. Dela citrongräset på längden och banka det med baksidan på kniven. Hög värmen och tillsätt citrongräs och alla kryddor. Fräs ca 1 min. Tillsätt fond, fisksås och 1,2 liter vatten och koka ca 15 min. Tillsätt syrad grädde och koka ytterligare ca 5 min. Ta upp citrongräset. Riv ingefäran fint och krama ner saften. Släng bort resten. Håll av vattnet från nudlarna, tillsätt dem och laxtärningarna och låt sjuda ca 3 min tills nudlarna är al dente och laxen precis är färdig. Toppa med böngroddar och koriander. Servera med srirachasås.



Nyhet!

Arla Köket® syrad grädde ger en lätt syrlighet åt curryn.



Het linsoppa med chorizo | 4 port

Hettan i soppan beror på vilken korv du väljer. Vi föreslår chorizo, men en mild salsiccia eller falukorv blir också gott.

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 gul lök | 2 dl röda linser |
| 2 vitlöksklyftor | 250 g chorizo, rå |
| 1 stor morot | salt och peppar |
| 1 tsk torkad timjan | Till servering: |
| 2 tsk malen spiskummin | 1 dl Kville® |
| 2 msk tomatpuré | cheddar riven |
| 2 msk Arla Köket®
Smör- & rapsolja | 2 dl Arla Köket®
crème fraiche |
| 2 msk kycklingfond | |

Skala och finhacka lök och vitlök. Skala och tärna moroten. Lägg lök, vitlök och morot i en kastrull, tillsätt kryddor och tomatpuré och fräs i smör- & rapsolja ca 5 min. Håll på fond, linser och 1,2 liter vatten och låt koka ca 10 min. Ta ur korvarna ur skinet och smula ned chorizofärsen i soppan. Låt koka ytterligare 5 min. Smaka av med salt och peppar. Toppa soppan med ost och crème fraiche.



Marockansk kycklinggryta med grönsaksyoghurt | 4 port

En klick grönsaksyoghurt på toppen ger svalka och sötma till den här mustiga men snabblagade grytan.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 400 g kycklinglårfile | 1 burk konserverade
hela tomater
à 400 g |
| 1 gul lök | Till servering: |
| 1 msk Arla Köket®
Smör- & rapsolja | bladpersilja |
| 1 ½ tsk salt | 2 dl Arla Köket®
grönsaksyoghurt |
| 1 tsk malen kanel | gul tomat- &
schalottenlök |
| 1 tsk malen ancho chili | 4 pitabröd |
| 2 tsk malen koriander | |
| 2 tsk malen spiskummin | |
| 2 tsk paprikapulver | |
| 1 burk kikärter à 400 g | |
| 1 msk kycklingfond | |

Skär kycklingen i bitar. Skala och finhacka löken och fräs den mjuk i smör- & rapsolja ca 5 min i en kastrull. Tillsätt kyckling, salt och alla kryddor. Fräs ytterligare ca 2 min, tillsätt 1 dl vatten och rör om. Håll av och skölj kikärterna. Tillsätt fond, kikärter, tomat och ½ dl vatten. Låt sjuda ca 15 min tills kycklingen är klar. Rör om då och då och tillsätt ev lite mer vatten. Garnera med bladpersilja och servera med grönsaksyoghurt och varma pitabröd.

Nyhet!

Arla Köket® grönsaksyoghurt
gul tomat & schalottenlök



MÅNDAGSVEGO!

Är du sugen på mer grönsaker i ditt liv? Starta veckan med en grön måndag!



Ugnsrostade rotfrukter med linsyoghurt | 4 port

Enkel vardagsmat som nästan sköter sig själv i ugnen. De söta rotfrukterna passar fint ihop med den salta osten och den rökiga och heta yoghurten.

1 ½ kg potatis och rotfrukter
3 msk Arla Köket®
Smör-&rapsoolja
3 kvistar färsk rosmarin

salt och svartpeppar
150 g Apetina® vitost
2 msk flytande honung
1 kruka färsk basilika

Linsyoghurt:
2 dl kokta gröna linser
2 dl Arla Köket® grönsaksyoghurt
röd paprika&anchochili

Värm ugnen till 225°. Skala och skär potatis och rotfrukter i klyftor eller bitar. Lägg på en plåt, ringla över smör-&rapsoolja och lägg på rosmarinkvistar. Salta och peppra. Tillaga i ugn ca 30 min. Rör om en gång under tiden. Ta ut plåten och smula över osten. Ringla över honung och toppa med basilikablåd. Blanda ingredienserna till linsyoghurten och servera till de rostade rotfrukterna.

— NYÅRSMENY AV —



Johan Backéus

Han är uppväxt på en liten bondgård och älskar naturen. Så kärleken till fina råvaror kom tidigt. På tallriken ska man kunna se och känna vad det är man äter. Potatis ska smaka potatis.





Johan Backéus, Årets Kock® 2017 (silver 2013 & 2016). Lagar mat på Aveqia i Stockholm.

Varför bjuder du just på denna nyårsmeny?

Jag tycker att den känns festlig och ändå är enkel att göra! Goda smaker som många gillar.

Har du något knep du använder för att lyckas med receptet?

Att väga och mäta upp alltsammans innan man börjar laga maten, samt att man städar undan så man har en bänkyta att jobba på.

Kan du kort beskriva din matfilosofi?

Jag gillar lekfullhet i maten och jag gillar att se vad jag äter. Inte för mycket krångel och att jobba med råvaror som finns nära!

Tips på hur man kan förbereda menyn?

Töm diskmaskinen innan och se till att vara ute i god tid. Många moment går att förbereda dagen innan samt några timmar innan man ska äta.

Sist men inte minst, bjuder du på ett nyårslöfte?

Brukar faktiskt inte ha något nyårslöfte men om jag skulle avlägga ett så skulle det vara att äta mer middagar tillsammans med familj och vänner.

Gratinerade pilgrimsmusslor med mandel och löjrom | 4 port

Imponera på gästerna med en lyxig förrätt med smörig mandelsås, krispigt bröd och salt löjrom. Du kan förbereda rätten fram till gratineringen.

4 pilgrimsmusslor

2 dl Arla Köket®

syrad grädde 30 %

25 g Arla®

Svenskt Smör

½ dl mandelspån

saft av ½ citron

2 tunna skivor levain

1 msk olivolja

80 g löjrom

1 fänkål

färsk körvel

och dill

Ättikslag:

½ dl ättiksprit 12 %

1 dl strösocker

1 ½ dl vatten

Sätt ugnen på 250°. Skär varje pilgrimsmussla i 3 skivor och salta lätt. Rosta mandelspån i en kastrull och tillsätt syrad grädde. Mixa i smöret med mixerstav och smaka av med citron. Rosta brödet mitt i ugnen med lite olja och salt. Koka ihop ingredienserna till ättikslagen. Spara hälften till varmrätten. Skiva fänkålen tunt, gärna på mandolin, och lägg ner i ättikslagen. Fördela pilgrimsmusslorna i portionsformar och toppa med mandelsåsen. Gratiner i ugnen tills ytan är gyllene, 5-10 min. Toppa med fänkål, löjrom, bröd och örter.

JOHAN VÄLJER ...

STAN eller **LANDET**

HEMMAKVÄLL eller **UTGÅNG**

SALT eller **PEPPAR**

PIZZA eller **HAMBURGARE**

VITT VIN eller **RÖTT VIN**

VÄSTKUSTEN eller **ÖSTKUSTEN**
(Hemstaden ligger där)

ODLAT eller **VILT**



Tips!

Fritera krocketterna i förväg och "puffa" dem i ugnen när det är dags att äta.

Oxfilet med jalapeñoskroketter och majonnäs på brynt smör | 4 port

Klassisk oxfilet på nytt vis med krispiga chiliskroketter och en massa roliga tillbehör.

600 g oxfilet
salt och peppar
1 msk rapsolja
80 g Arla®
Svenskt Smör
1 krossad
vitlösklyfta

Kroketter:
400 g mandelpotatis
1 äggula
50 g Arla®
Svenskt Smör
30 g färska gröna
jalapeños
100 g Arla® Svecia
1 dl mjöl
2 ägg
3 dl panko
matolja till fritering

Vinägerkockt rödlök:
1 rödlök
½ dl champagne-
vinäger

Majonnäs:
100 g Arla®
Svenskt Smör
1 ägg
2 msk champagne-
vinäger
1 dl rapsolja

Smörstekta
grönsaker:
250 g broccoli
50 g kantareller
2 msk Arla®
Svenskt Smör

Picklad majrova:
1 majrova
1 ½ dl ättikslag
från förrätten

Till garnering:
färsk körvel, dragon
och persilja

Sätt ugnen på 120°. Salta och peppra oxfilén och stek den gyllenbrun i olja i en stekpanna. Tillsätt smör och vitlök och ös köttet ca 1 min. Lägg köttet på galler och tillaga i ugnen till en innertemperatur på 54°, ca 20 min. Ta ut köttet och låt vila ca 10 min.

Kroketter: Skala potatisen och koka den mjuk. Pressa potatisen, tillsätt äggula, smör och jalapeño och riv ner osten. Forma runda bollar och rulla dem i först mjöl, sedan ägg och sist panko. Värm oljan till 180° och friterar bollarna gyllene. Salta.

Vinägerkockt rödlök: Skala och skär rödlöken i tunna skivor och koka upp vinägern. Slå den varma vinägern över rödlöken och låt stå.

Majonnäs: Bryn smöret i en kastrull och låt svalna. Mixa ägg och vinäger och tillsätt det brynta smöret i en tunn stråle under mixning. Mixa i oljan och smaka av med mer vinäger och salt.

Smörstekta grönsaker: Plocka buketterna från broccolin. Hyvla stammen tunt, lägg i isvatten och spara till servering. Rensa svampen och stek i smör tillsammans med broccoli-buketterna. Salta och peppra.

Picklad majrova: Skiva majrovan tunt. Koka upp lagen och häll över. Låt svalna.

Servering: Skär köttet i 4 skivor och lägg på varma tallrikar. Lägg kroketter och grönsaker runt köttet och spritsa klickar av majonnäs. Toppa med rödlök och örter och servera genast.





December är äntligen här. Samla familjen till middagsmys och pyssel. Baka loss och låt alla vara med. Behöver inte knäcken provsmakas? Juliga hälsningar, Arla Köket®

Lantmjölk ger latten ett riktigt krämnt skum som lyfter kaffesmaken. Mjölken är extra fet och är även god till gröten och julbaket.

Peppa MED MINIUS

Piffa din latte eller ditt glögg-glas med ett sött pepparkakshus i miniformat. Några små hus på bordet blir också fint som dekoration.

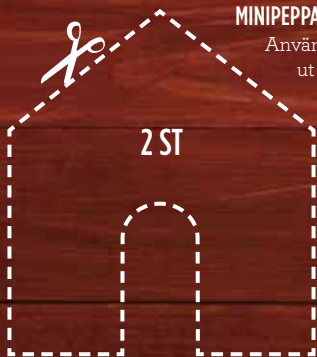


God jullatte

Släpp fram julkänslorna och låt julens kryddor sätta smak på latten. Brygg kaffet med pepparkakskryddor och toppa mjölkskummet med malen kanel för lite extra julstämning. Sök på jullatte på arla.se om du vill ha ett recept.

MINIPEPPARKAKSHUS SKALA 1:1

Använd ritningarna här som mall och skär ut pepparkaksdeg. Grädda, montera och dekorera!



JULEN BLIR GODARE MED GRÄDDE

God jul från böndernas eget mejeri!



KLASSISK KNÄCK | 75 st

Knäck när den är som allra godast! Här är ett klassiskt recept på knäck med mandel i smeten.

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 2 dl Arla® vispgrädde | 1 dl hackad skållad mandel |
| 2 dl ljus sirap | 2 msk Arla® Svenskt Smör |
| 2 dl strösocker | |

Blanda grädde, sirap och socker i en tjockbottnad kastrull. Koka utan lock, rör om då och då tills smeten klarar kulprovet för knäck eller tills temperaturen är 124°, 25–30 min. Tillsätt mandel och smör. Fördela smeten i knäckformar. Låt stelna. Förvara svalt.

