

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

Ny smak av Medelhavet

Älskar du Medelhavskökets intensiva färger, dofter och smaker? Då måste du prova Arlas nya Smör- & rapsolja oliv. En flytande blandning med smör- och olivsmak i samma flaska. Prova på ugnrostade rotfrukter och grönsaker, till stekning eller som bas i snabbpesto tillsammans med parmesan, finhackad basilika och vitlök.



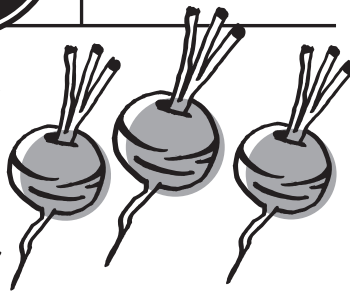
Gratella®



Nu byter Gratella namn till Arla Köket riven ost. Sortimentet är fortfarande detsamma med goda och speciellt utvalda matlagingsostar. Bra att veta är att ostarna ligger i återförslutbara påsar. Smart och lätt för dig som använder riven ost ofta. Goda recept med riven ost hittar du på www.arla.se

Mozzarella gratinerade Rödbetor 4 port

314 kg färskva rödbetor
2 msk kapris
1 krm svartpeppar
250g Arla Köket
riven ost, mozzarella



Gör så här: Koka rödbetorna med skalet på tills de är mjuka, ca 30 min. Sätt ugnen på 225°. Spola rödbetorna i kallt vatten. Skala och skär dem i klyftor, eller dela dem på hälften om de är små. Fördela rödbetorna i 4 smorda, ugnssäkra portionsformar. Lägg på kapris. Peppra. Strö osten över rödbetorna. Gratinera i mitten av ugnen 10-12 min. Servera med bröd och en grönsallad, eller som härlig färgklick på vårbuffén.