

# GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

## Höstmys i Arla Köket

I nya numret av Arla Köket öppnar vi dörren till höstens skafferier. Välkommen in och njut av en skön hösthelg på landet, med nyskördade råvaror i kastruller och grytor. Som vanligt tipsar vi också om snabba rätter mitt i veckan. Receptbroschyren finns i din butik och på [www.arla.se](http://www.arla.se) från september.

## TECEREMONI MED ONAKA



NYHET!

Nu kommer en lika god som välgörande nyhet – Onaka grönt te. Inspirationen är hämtad från den klassiska japanska teceremonin. En stillsam och andlig ritual som ger lugn och ro. Inte bara i magen utan också i själen.

Barnens nya favoritrecept

## PIZZAKASSLER

(4 port)

500 g benfri kassler

1-2 färska lökar

2 1/2 dl Kelda italiensk tomatsås

2 tsk oregano

150 g Arla Köket riven ost, mager

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225°.

Skär kasslern i skivor.

Lägg dem på ett ugnssäkert fat.

2. Skär löken i tunna skivor och lägg ovanpå kasslern.

3. Ringla över såsen.

Strö över oregano och ost.

4. Stek i mitten av ugnen ca 15 min.

Servera med kokt potatis.

**Tips!** Variera med rökt skinka eller kalkon.

