

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

Smart påsk på arla.se

Sill, lamm, kyckling, ägg ...
Vad vore påskmaten utan alla de efterlängtdade klassikerna? På www.arla.se har vi dukat upp ett helt bord med typiska rätter som hör helgen till. Ta en smart genväg och hitta de bästa tipsen och recepten. Och digitala påskkort, så klart!



Påsk i Bregottfabriken

Det goda brödet och smöret är ett måste på påskbordet. Bregott är kärnat av färsk, svensk grädde och rapsolja och smaksatt med en nypa salt. Den välbalanserade smaken ger extra smakupplevelse till allt det goda.



SNÖÄGG

med vaniljsås.
4 port

- 1 l vatten
- 1 1/2 + 3 msk strösocker
- 2 äggvitor
- 2 1/2 dl Kelda vaniljsås
- 1 msk grovhackade pistaschnötter

Koka upp vattnet i en vid kastrull. Tillsätt 1 1/2 msk socker. Vispa vitorna till hårt skum. Blanda i 3 msk socker och vispa ytterligare några min. Forma 8 "ägg" av smeten med hjälp av två matskedar. Lägg försiktigt ner några i taget i det kokande vattnet. Låt "äggen" sjuda 1 min. Vänd dem och låt sjuda ytterligare 1 min. Lyft upp "äggen" och låt dem rinna av på hushållspapper. Fördela den ovispade vaniljsåsen på 4 assietter. Lägg snöäggen ovanpå och strö pistaschnötter över.

En söt dessert som gör påsken glad!