

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

JULPYSSEL I ARLA KÖKET



I årets sista nummer av Arla Köket bjuder vi på julpyssel med mat och bak för hela familjen. Här hittar du också en klassisk nyårsmeny och snabba och goda vardagsrätter för hela december. Dessutom frestar vi med ett helt tema om saffran, julens härligaste krydda! Finns i din butik eller på www.arla.se från november.

Gör garanterad succé på vinterfesten!

White cranberry christmas



(4 glöggmuggar)

1 strimla apelsinskal
1/2 tsk kardemumma-
kärnor, krossade
1 liten kanelstång
4 tunna skivor färsk
ingefära
5 dl Del Monte World
Fruits Oregon White
Cranberry
1-2 msk flytande
honung

Gör så här:

Skär noga bort det vita på apelsinskalet och strimla tunt. Koka upp alla kryddorna med tranbärsdrycken. Låt stå och dra under lock minst 15 minuter. Smaka av med honung och värm försiktigt. Servera med skållad mandel eller ljusa russin.

God julsenap

Gör om köket till tomteverkstad och tillaga dina egna julklappar.

Rör ihop 1 dl Colman's senapspulver, 1 dl vispgräddde och 1 msk honung. Smaksätt med strimlat skal och pressad saft av 1/2 lime, apelsin eller citron. Häll i en fin burk och låt stå i kylan, så har du julens godaste klapp!

Tips! Pynta gärna med en handskriven etikett och knyt ett vackert band runt burken, så blir det extra fint.

