

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

VINTERFEST PÅ ARLA.SE

På www.arla.se är julstöket i full gång. Gör ett besök och du klarar glöggminglet, lussebullarna, julafton och nyårspartyt som en dans!

OTIPPAT BUBBEL

Nu kommer *Yoggi Yalla! Bubbel* med smak av päron och druva. Den festliga smaken är på tillfälligt besök och finns i begränsad upplaga fram till nyår. Skynda att prova!



NYHET!

Oxfile med parmaflarn

8 port

*Gott Nytt
Gourmetår*



En riktig festklassiker i lite ny tappning.

- 1 1/4 kg oxfile
- 2 tsk salt
- 1/2 tsk svartpeppar
- smör
- 2 små rödlökar
- 4 dl Arla Köket crème fraiche gourmet bearnaise
- 1 dl vitt matlagningsvin
- 8 skivor parmaskinka
- persilja

Sätt ugnen på 225°. Skär köttet i 4 tjocka skivor, dela på mitten. Salta och peppra. Bryn hastigt i smör i het stekpanna. Lägg i en ugnssäker form och låt kallna. Skala och klyfta löken, fräs halvmjuk i smör på svag värme. Ta upp och låt kallna. Vispa ihop crème fraiche och vin i en stor gryta. Lägg skinkan på en plåt med bakplåtspapper och rosta mitt i ugnen ca 6 min. Låt kallna. *Så här långt kan du förbereda.* Sätt ugnen på 175°. Stek köttet i mitten av ugnen tills innertemperaturen är 58°, 10-12 min om köttet önskas rosa. Värm såsen med löken. Servera köttet med såsen och ugnsbakad klyftpotatis, toppa med parmaflarn och persilja.