

Laga mat som en mästare!



Briljera i köket som en Årets Kock. På www.arla.se får du proffstipsen man drömmer om. Hur väljer du råvaror som en mästare? Lär dig grundsåserna som varierar superenkelt.

Först ut att dela med sig är Årets Kock 2008, Tom Sjöstedt, och Tommy Myllymäki, Årets Kock 2007.

OCKSÅ I VÅRT VIRTUELLA KÖK JUST NU!

Mums med vårens primörer. Följ årets säsonger med kockarna. • Kalas på gång? Förbered dig med oss innan gästerna plingar på dörren.

• Köpa fina köttbiten? Lär dig välja och tillaga kött som proffsen.



ÅRETS KOCK 2007

Tommy festtipsar!

Gott tilltugg

Torka tunna skivor av lufttorkad skinka i övre delen av ugnen i 200° ca 8 min. Lägg en klick Arla Köket crème fraiche gourmet karljoan, timjan, citron på varje skinkskiva. Toppa med en klyfta fikon eller päron.

Årets Kock får ge smak åt en Arla Köket crème fraiche gourmet. Tommy Myllymäkis variant smakar karljoan, timjan och citron. Perfekt till kött, fisk och fågel.



ÅRETS KOCK 2008

Tom festtipsar!

6 port

Fräsch gräddfilspannacotta

2 gelatinblad
1 vaniljstång
3 dl Arla ekologisk vispgrädde
1 dl socker
3 dl Arla Köket ekologisk gräddfil

Blötlägg gelatinbladen 5 min. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna. Koka upp grädde, vaniljfrön och socker. Rör ner gelatinet och sedan gräddfilen. Häll upp i glas och låt stelna i kyl ca 3 tim. Servera med hallon.

"Ett favoritrecept. Hoppas festen blir toppen. Mvh, Tom"