



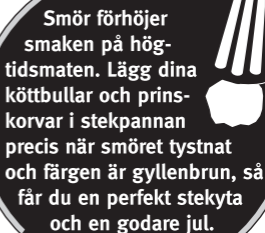
Här bjuder vi på väldigt enkla men försvinnande goda ostflarn till julens alla fester.

OSTFLARN / ca 20 st

100 g Arla Köket rivnen Kvibille® Svecia

Gör så här: Sätt ugnen på 225°. Lägg små högar av 1 msk ost lite glest på en plåt med bakplåts-papper. Tillaga i mitten av ugnen 5–7 min. Låt dem kallna.

NÄR SMÖRET TYSTNAR...



Smör förhöjer smaken på högtidsmaten. Lägg dina köttbullar och prinskorvar i stekpannan precis när smöret tystnat och färgen är gyllenbrun, så får du en perfekt stekyta och en godare jul.



Inget lusse utan bulle



Låt hela köket dofta av nybakade lussebullar, tradition och julstämning. Här är receptet!

ca 35 st
50 g jäst
100 g smör
5 dl Arla® mjölk
250 g Arla Köket Kesella® kvarg lätt
2 påsar saffran, 1 g
1 1/2 dl strösocker
1/2 tsk salt
ca 17 dl vetemjöl

Garnering: russin
Pensling: 1 ägg

Gör så här:
 Smula jästen i en deg-

bunke. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till fingervärme, 37°. Häll degspadet över jästen. Rör om så att jästen löser sig. Tillsätt kvarg, saffran, socker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen tills den blir blank och smidig och släpper från bunkens kanter. Tillsätt ev. mer mjöl.

Låt jäsa övertäckt i ca

40 min. Sätt ugnen på 225°. Arbeta ihop degen på mjölat bakbord och baka ut den till ca 35 kusar. Lägg dem på smorda plåtar. Garnera med russin. Låt jäsa övertäckta i ca 30 min. Pensla med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen i 5–8 min. Stora figurer gräddas i 200° i 10–15 min.

* **Du hittar mer gott julbak på www.arla.se.**