

LÄGG RABARBER PÅ EFTERRÄTTEN

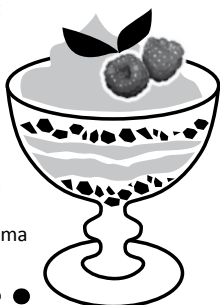


Spara det bästa till sist! Låt efterrätten bli en fin och god final på middagen.

Rabarberdessert på italienska / 4 port

8 biscotti, italienska mandelskorpor
1 tsk mandellikör eller fläderblomssaft
250 g Arla Köket Kesella® kvarg rabarber
100 g bär, t ex björnbär
½ tsk stött kardemumma

Krossa eller hacka skorporna grovt och droppa över likör eller saft. Varva kvarg och skorpor i 4 små glas eller skålar. Pudra över kardemumma och garnera med bär.



Njut av svenska smaker i sommar

I sommar poppar det upp två friska godingar från Arla Köket Kesella® kvarg: hallon och rabarber. Smakerna är naturligt goda med bitar av hallon och rabarber. Utmärkt till läckra efterrätter, somriga smoothies eller bara njutbara som de är.

Fler desserttips på www.arla.se.

HET

nykomling från Apetina®

Blanda Apetina® Smoked chili i din sallad så har du enkelt en god lunch. Ostens marinad har en blandning av paprika, grönpeppar, vitlök, chili och chipotlepeppar som ger den en pikant smak.

