

#3 DEC 2022



JUL & NYÅRSDAGS
GALET GOTT GODIS • KLOK LYX

MIN SEGLIVADE KÄRLEK

Vad vore väl julen utan alla godsaker? Jag har alltid älskat julgodis och min absoluta favorit är kolan. Särskilt den klassiska med kakao men alla smaksättningar är välkomna: brynt smör och havssalt, seg härlig kola med massa rostade nötter eller syrlig och len citronkola, mmm! Och varför inte lägga kola mellan sega enkla mandelkakor? Den underbara smaken och kolakonsistensen passar till så mycket.

Så här års är nyårsmaten en annan höjdpunkt. Som kock älskar jag att planera menyn men jag tar gärna hjälp av andra proffs. I detta nummer har jag bjudit in Johanna Westman som har en förkärlek för det italienska köket och för det resurskloka. Missa inte hennes ljuvliga nyårsmeny där det bästa av två världar möts; smak och klokskap.

God jul & gott nytt år!

Karolina Sparring,
kock på Arla Mat



JULENS GODASTE GODIS



BRYNT SMÖRKOLA MED HAVSSALT

100 g Arla® Svenskt Smör 1 ½ dl ljus sirap
3 dl Arla® vispgrädde 1 msk glykossirap
3 dl strösocker ½ tsk flingsalt

Bryn smöret under ständig vispning i en tjockbottnad, vid kastrull. Ta från värmen. Tillsätt grädde, socker, ljus sirap och glykossirap. Rör bara i början när kolan kokas för att minimera att den sockrar sig. Koka utan lock tills smeten är 125°, eller tills smeten håller ett kulprov. Lägg bakplåtspapper i en form, ca 15x20 cm. Håll ner smeten. Låt svalna. Skär eller klipp brynt smörkola bitar. Strö över flingsalt vid servering.

KULPROV: Håll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula. Kulan ska bli fast till hård.

På årets gottebord har vi samlat läckerheter från när och fjärran. Man vill ju både ha en klassisk smörkola och en söt brasiliansk brigadeiro, en engelsk toffee och en dadelboll med brynt smör och rostad kokos. Och såklart vill man ha italienska pralinkyssar i form av baci!

RECEPT / K. ROLINA SPARRING FOTO / HELEN PESTYLING EMELIE HULTBERG

Kolan kan smaksättas på många goda sätt: Riv yttersta skalet på en citron för en pigg citrusvariant eller ha i två matskedar kakao för en härlig chokladkola.



BACI

- 100 g mjölkchoklad
- 25 g Arla® Svenskt Smör
- 50 g hackade hasselnötter
- 1 dl nötkräm, t ex Nutella
- 20 hela hasselnötter
- 150 g mörk choklad i bitar

Smält mjölkchokladen över vattenbad eller i mikro. Rör ner smör, hackade hasselnötter och nötkräm. Ställ i kylskåp tills smeten stelnat, ca 20 min. Forma 20 bollar av smeten och ställ in i frysen ca 10 min. Tryck ner en hasselnöt på toppen av varje baci. Smält mörk choklad över vattenbad eller i mikro. Doppa alla baci i chokladen. Ställ på ett bakplåtspapper och låt chokladen stelna i rumstemperatur.

Den italienska pralinen baci fyller 100 i år. Namnet betyder kyssar och enligt grundreceptet ska det även finnas ett litet kärleksmeddelande i.

TIPS! Ställ de nydoppade pralinerna på ett rutgaller. Då rinner chokladen av och du slipper chokladfötter på dina baci.



Dessa ljuvliga små trufflar gör du enkelt med endast några få ingredienser. Brigadeiro är en godbit med brasilianskt ursprung. Variera gärna vad du vill rulla dina trufflar i. Hackade nötter, chokladströssel eller kanske bara lite kakao.



BRIGADEIRO

ca 400 g kondenserad mjölk, sötad

50 g Arla® Svenskt Smör

3 msk kakao

½ krm salt

½ dl chokladströssel, hackade

hasselnötter eller chokladkuler

Häll kondenserad mjölk i en kastrull. Tillsätt smör, kakao och salt. Koka upp under omrörning på medelvärme. Låt sjuda tills smeten börjar tjockna, 10–12 min. Ta kastrullen från värmen och låt svalna. Sätt in i kylen ca 1 tim eller tills smeten stelnat. Rulla ca 20 bollar av smeten. Rulla dem i strössel.



FUDGE MED LAKRITS & HALLON

150 g turkisk peppar

1 ½ dl Arla® vispgrädde

1 ½ dl strösocker

1 dl vit sirap

50 g Arla® Svenskt Smör

100 g vit choklad

1 dl frystorkade hallon

Grovhacka lakritsen. Blanda lakrits, grädde, socker och sirap i en tjockbottnad kastrull. Koka upp och rör tills sockret har smält. Koka utan lock på medelvärme tills smeten klarar ett mjukt kulprov och har en temperatur på 122°. Dra kastrullen från värmen och låt svalna något. Skär smöret i tärningar och hacka chokladen. Rör ner smör och choklad i smeten och rör tills det smält. Häll smeten i en form med bakplåts-papper, ca 15 x 20 cm. Strö över hallon och låt svalna. Skär fudgen i bitar innan den stelnat. Förvara svalt.



MJUKT KULPROV: Häll några droppar av massan i ett glas kallt vatten och prova att forma dem till en mjuk kula.



Denna toffee ska gärna läggas i en form som gör den lyxigt hög. Strö över saltet precis innan servering, annars smälter det ut!



ENGLISH TOFFEE

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 100 g Arla® Svenskt Smör | TOPPING: |
| 3 dl Arla® vispgrädde | 1 dl rostade pistagenötter |
| 3 dl strösocker | 1 dl rostade hasselnötter |
| 1 ½ dl ljus sirap | 1 dl rostade valnötter |
| 1 msk glykossirap | ½ tsk flingsalt |

Smält smöret i en tjockbottnad, vid kastrull. Tillsätt grädde, socker, ljus sirap och glykossirap. Rör bara i början när kolan kokas för att minimera att den sockrar sig. Koka utan lock tills smeten är 125° eller tills smeten håller ett kulprov. Lägg bakplåtspapper i en form, ca 15 x 20 cm. Häll ner smeten. Fördela nöterna över kolan och tryck till lätt. Låt stelna i kylan. Skär english toffee i bitar. Strö över lite flingsalt vid servering.

Superenkla och supergoda småkakor!
Testa att göra dem dubbla med kola och nötkräms emellan.



ENKLA MANDELKAKOR

- 1 äggvita**
- 400 g mandelmassa**
- 50 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt**
- 1 tsk mortlade kardemummakärnor**
- 1 dl pinjenötter**
- florsocker, till garnering**

Värm ugnen till 175°. Vispa äggvitan till ett fast skum. Grovriv mandelmassan. Blanda mandelmassan med smör, kardemumma och äggvita. Klicka ut ca 18 kakor på en plåt med bakplåtspapper. Forma varje klick till en boll, tryck till lite och lägg på nötter. Grädda i mitten av ugnen 20–25 min, låt svalna. Sikta över rikligt med florsocker.





DADELBOLLAR

50 g Arla® Svenskt Smör

200 g dadlar, ca 16 st

2 ½ dl havregryn

2 msk kakao

2 msk kallt starkt kaffe

1 tsk vaniljsocker

1 dl kokosflingor, till garnering

Smält smöret i en liten kastrull. Vispa hela tiden tills smöret blivit brynt och doftar nötigt. Låt svalna i en värmetålig skål. Häll smöret i en mixerbunke. Dela och kärna ur dadlarna. Lägga dadlar och övriga ingredienser utom kokosflingor i mixerbunken. Mixa till en slät smet. Rulla 12 bollar av smeten. Rosta kokosen i en liten stekpanna och lägg över i en djup tallrik. Rulla dadelbollarna i kokosen.

Underbara dadelbollar med brynt smör och rostad kokos stillar sötsuget utan tillsatt socker. Gör gärna en andra omgång på dadlar som blivit över efter julens festligheter.

JULSTJÄRNA

STEG FÖR STEG

Denna julstjärna blir som ett smycke på fikabordet. Den är smaksatt med mycket grovmalen kardemumma, och när den fortfarande är varm penslas den med varm sockergrädde. Detta gör bullen extra saftig och ljuvligt god! Häng med i bakningens sex steg.

1. Gör deg och fyllning enligt receptet. Efter jäsnings, ta upp degen på lätt mjölad bänk. Dela i två delar och kavla ut till två rundlar. Lägg den ena på ett bakplåts-papper och bred ut fyllningen.
2. Lägg på den andra rundeln ovanpå den första.
3. Sätt ett glas, ca 5 cm i diameter, mitt i cirkeln. Skär degen i 4 trianglar med en vass kniv. Skär sedan varje triangel på mitten för att skapa 8 trianglar. Skär nu varje triangel på mitten igen för att göra totalt 16 trianglar.
4. Ta bort glaset. Lyft kanterna på 2 trianglar som ligger bredvid varandra och vrid dem bort från varandra två gånger. Nyp ihop ändarna så de håller ihop. Upprepa med hela bullen.
5. Flytta över bakplåtspappret med bullen till en plåt. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Grädda mitt i ugnen på 225° 15–20 min. Låt svalna på galler.
6. Koka ihop grädde, socker och smör enligt receptet. Pensla den varma julstjärnan med detta. Pudra över florsocker.



Scanna koden med mobilkameran för att få hela receptet.



FIRAN YÅR

MED BÅDE LYX OCH MILJÖTÄNK



När Johanna Westman bjuder på nyårssupé möts italiensk elegans och robust resurskloket. Hon lagar lyxiga råvaror så att de räcker till fler och sätter ihop rätter som hela familjen gillar.

Hur har du komponerat nyårsmenyn?

För mig och många andra är nyår en kväll där maten står i centrum, både att laga den och att äta den. Det är lite pyssel med vissa rätter, som egen tortellini, men detta är ett perfekt tillfälle att laga mat tillsammans. Alla rätter går dessutom att förbereda till viss del. De är också inkluderande, alla i familjen kan tycka om dem. Och så är de lagade på råvaror som jag älskar och som många förknippar med nyår. Det är lite lyx, men tillagat för att räcka till fler.

Lyxigt OCH resursklokt?

Ja, ta till exempel oxfilén som serveras uppskuren. Att skära upp köttet gör att mindre mängd räcker till fler. Hummer är fantastiskt, men i stället för en hel på tallriken använder jag en till alla i en tortellini och tar även vara på smakerna i skalet. Det blir faktiskt lyxigare än en egen!

Att använda det som är i säsong är också viktigt för mig. I efterrätten har jag bär och då väljer jag hellre närodlat frysta så här års. Det både värnar om miljön och gör att vi kan njuta av maten när den är som bäst.

Vad vill du att måltiden ska ge?

Att laga mat är ett sätt att visa kärlek för mig. Gästerna ska känna omsorg utan att det blir snobbigt eller pretentiöst. Den här menyn summerar mina år i Italien. Musslor som får mig att tänka på barndomen i Puglia. Tortellini som jag njutit av i norra Italien där jag tillbringat flera nyårsaftnar. Hummer som jag har kokat på Sardinien. Jag är mycket förtjust i italiensk matlagning, de rena smakerna och det okomplicerade raka.

Med menyn vill jag inspirera till avslappnat köks-häng och att man sedan sitter länge, länge kring ett matbord och pratar. Det är det bästa jag vet.



NAMN: Johanna Westman

GÖR: Kokboksförfattare, kursledare och programledare

AKTUELL MED: Boken 'Varannan vecka – kokbok för barnveckan/kokbok för egenveckan'. Den är för alla som lever varannan-vecka-liv och vill ha bättre styrelse på matsituationen och mer guldkant på tillvaron.

FAVORIT-ARLAPRODUKT: Arla Köket® Smetana, gärna med rostad blomkål, brynt smör och forellrom.

5 SVINNSMARTA TIPS FÖR FEST & VARDAG

SKÄR UPP köttet och servera mindre mängd och mer grönt.

GÖR RESTERNA GODARE och förhöj smaker med nötter och citrus.

VACKRA UPPLÄGGNINGAR och omsorg i matlagningen gör att även enkla råvaror du redan har hemma kan användas till fest.

UPPLÄGGNINGSFAT hellre än överproportionerad tallriksservering. Mat som blir över kan lättare sparas.

HÅLL KOLL I KYLEN och förädla ur grönsakslådan innan det är för sent. Pickla, gör örtolja eller örtaioli som lyxar till vardagsrätter på nolltid.



GRATINERADE BLÅMUSSLOR MED VITLÖKSMÖR & FÄNKÅL

1 kg färska blåmusslor med skal

½ fänkål

25 g Arla® Svenskt Smör

2 ½ dl vitt vin

½ tsk flingsalt

TILL GRATINERING:

grovt salt, till plåten

100 g Arla® Svenskt Smör,
rumsvarmt

½ dl panko

2 vitlöksklyftor, finhackade

1 citron, finrivet skal

Borsta och skölj musslorna. Kasta trasiga och de som inte stänger sig när man knackar på skalet. Ansa och skär fänkålen i skivor. Spara dillen till vitlökssmöret. Hetta upp smör i en rymlig kastrull. Fräs fänkålen mjuk. Häll på vin och salt. Låt koka upp. Lägg i musslorna och koka under lock ca 5 min eller tills de öppnat sig. Skaka om kastrullen någon gång under kokningen. Ta upp alla musslor med en hålslev och släng de som inte öppnat sig. Bryt av den tomma skalthalvan och lägg musslorna på en bädd av grovt salt på en plåt (saltet går utmärkt att återanvända). Blanda smör med panko, vitlök, citronskal och hackad fänkålsdill. Fördela på musslorna. Hit kan du förbereda. Förvara musslorna i kylskåp tills de ska gratineras. Värm ugnen till 250°. Gratiner i övre delen av ugnen 3–5 min. Servera direkt.



I södra Italien där jag bodde som barn serveras ofta gratinerade musslor som en aperitivo eller aptitretare. Vackra, smakrika och festliga gör de succé på alla kalas. Att blåmusslan också är relativt billig och klimatsmart är ett välkommet plus!



I norra Italien äter man gärna tortellini till fest. En hummer räcker till hela familjen och några till. Naturligtvis tar man vara på skalet där den mesta smaken sitter. Tortellinin går att förbereda, men när de är nykokta och bisquen skummad vill man äta direkt.

HUMMERTORTELLINI MED SKUMMIG BISQUE

PASTADEG:

400 g tipo 00 eller
durumvetemjöl
4 ägg

FYLLNING:

1 hummer, färsk eller fryst
250 g ricotta
2 citroner, finrivet skal
salt & svartpeppar

SKALDJURSBISQUE:

1 gul lök
1 morot
2 vitlöksklyftor
2 stjälkar blekselleri
2 kvistar färsk timjan
50 g Arla® Svenskt Smör
1 msk tomatpuré
2 dl vitt vin eller torr sherry
1 ½ dl vatten
2 dl Arla® vispgrädd
salt & svartpeppar

Tortellini: Häll mjölet på arbetsbänken och gör en grop i mitten. Knäck ner äggen i gropen, vispa ihop dem med en gaffel. Fös försiktigt ner mjöl in i mitten, vispa hela tiden med gaffel. Knåda några minuter till en smidig deg. Forma en längd och vira in i plastfolie. Låt vila minst 30 min i rumstemperatur.

Fyllning: Klyv hummern och ta ut köttet (lägg skalet åt sidan). Hacka hummerköttet, lägg i en skål. Blanda ner ricotta och citrusskal. Smaka av med salt och peppar. Dela degen i 4 bitar. Kavla ut en del i taget riktigt tunt, i pastamaskin eller med kavel. Skär degen i jämna rutor, ca 10 cm. Lägg ca 1 msk fyllning mitt på varje ruta. Pensla kanterna med kallt vatten. Vik ihop till en halvmåne. Tryck så att paket stängs ordentligt, undvik luftbubblor. Nyp ihop halvmånen runt fingret till en tortellini. Låt tortellinin torka något medan du gör bisque.



Skaldjursbisque: Skala och skiva lök, morot och vitlök. Skiva sellerin. Grovhacka timjan. Smält smöret i en kastrull. Fräs hummerskalen 2–3 min. Tillsätt grönsaker, tomatpuré och timjan. Fräs ytterligare 3–4 min. Häll på vin och vatten. Sjud under lock ca 20 min. Ta från värmen och låt dra ytterligare 20 min. Sila vätskan. Häll på vispgrädd och koka upp. Mixa soppan med stavmixer och smaka av med salt och peppar.

Vid servering: Koka upp ca 4 liter vatten i en kastrull och tillsätt 2 msk salt. Koka tortellinin ca 5 min. Ta upp med hålslev och lägg i varma, djupa tallrikar. Häll över varm, nymixad och skummig skaldjursbisque.

En återkommande festrätt i Westmanfamiljen. När jag väljer kött gör jag det med stor omsorg och skär hellre ner på mängden per person. Vintertid älskar jag beska italienska sallader som endive och radicchio. I Italien kombineras beskan gärna med någon mögelost — en ljuvlig smakkombination!



TAGLIATA

600 g oxfilé

1 kruka färsk rosmarin

½ kruka färsk timjan

2 msk flingsalt

1 tsk chili flakes

25 g Arla® Svenskt Smör

2 vitlöksklyftor

1 msk olivolja, till halstring

OSTKRÄM:

140 g Kvibille® ädel grädd

2 dl Arla Köket® crème fraiche

salt och svartpeppar

TILL SERVERING:

3 röda endiver

2 msk extra virgin olivolja

110 g grovhackad rucola

70 g rostade pinjenötter

1 citron

Ta fram köttet så det är rums-tempererat. Torka av med hus-hållspapper. Grovhacka örterna och lägg på en tallrik. Blanda med flingsalt och chili flakes. Rulla köttet i örtblandningen. Smula osten och blanda med crème fraiche. Smaka av med salt och peppar. Hetta upp en grillpanna med olivolja. Halstra oxfilén runt om tills den fått fin färg men fortfarande har en rå kärna. Låt vila 10–15 min innan den skärs upp i tunna skivor. Halvera endiverna. Grill dem hastigt i grillpannan. Lägg upp köttet på ett fat. Ringla över olivolja och garnera med rucola, endiverna och pinjenötter. Strö över flingsalt och nymald svartpeppar. Servera tagliata med ostkrämen och citrohavor.





SEMIFREDDO

200 g rostade hasselnötter

100 g mörk choklad

5 dl Arla® vispgrädde

3 ägg

1 ¼ dl strösocker

TOPPING:

250 g frysta körsbär

½ dl strösocker

1 dl chokladsås

Mal hälften av hasselnötterna till ett fint pulver. Spara resterande nötter till servering. Smält chokladen i vattenbad. Ställ åt sidan. Vispa grädden fluffig och sätt in i kylan. Separera äggen. Vispa äggulor och socker pösigt. Vispa äggvitorna i en separat bunke till ett hårt skum. Vänd ner grädden i de vispade äggulorna. Rör där- efter ner choklad, hasselnötter och sist äggvitan. Häll smeten i en brödform och ställ in i frysen minst 4 tim, helst över natten. Ta ut semifreddon ur frysen ca 20 min innan servering. Värm körsbären med socker. Servera semifreddo med chokladsås, rostade has- selnötter och varma körsbär.



Semifreddo är italienarnas svar på parfait. Den är mycket enkel att göra och kan varieras i det oändliga. Till nyår väljer jag mörk choklad, rostade hasselnötter och körsbär från frysen. Efterrätten kan göras ett par dagar i förväg. Kom bara ihåg att ta ut ur frysen en stund före servering, som namnet antyder ska Semifreddo ätas "halvkall".

LÅT GÄSTERNA ÄTA MED ÖRONEN

SÅ LYFTER DU MIDDAGEN MED SENSORIK

Alla våra sinnen påverkar hur vi upplever en måltid. Middagen kan till exempel bli godare av tunga bestick, höga glas och soft jazzmusik. Forskaren och sensorikexperten Johan Swahn har mängder av exempel på hur känsel, syn och inte minst hörsel kompletterar smak och lukt när vi äter.

Det mest uppenbara är kanske synens betydelse, att vi äter med ögonen. Det gör stor skillnad med estetiska upplägg och väl valda färger och former, säger Johan Swahn.

– När hjärnan tar in information har den förutfattade meningar som bland annat är kopplade till färg. Det kan göra att exempelvis vaniljglass på en röd sked upplevs som sötare än på en vit sked. Och en jordgubbe på en vit tallrik smakar godare än på en svart tallrik.

SERVERINGEN SÄTTER SMAK

På samma sätt påverkar olika former oss. En rätt som serveras i en bowl upplevs som mer hälsosam än när den serveras på en tallrik. Får man drycken i ett högt smalt glas känns det som att man får mer än i ett kortare bredare glas.

– Gästerna dricker också generellt mer i höga smala glas, så här får man fundera på vad man vill uppnå. Om det är den rikligare känslan eller ett mer återhållsamt drickande, säger Johan Swahn.

Ett par rejäla finbestick är ett annat tips. Tyngden i handen gör att måltiden upplevs lyxigare än om man äter med lätta bestick. Känselstimuli kan också ge intensivare smak, som när man gnuggar ett sandpapper och samtidigt äter pepparkaka. Då kan man känna mer ingefära, berättar han.

LJUD SOM LOCKAR SMAKLÖKARNA

När det gäller hörseln har den större betydelse än många tror. Det handlar delvis om matljudet. Krispighet och frasighet kan smitta av sig och ge automatisk salivutsöndring, som när någon äter chips och bara ljudet gör att man själv vill ha.

– *Kontrasterna mellan fluff och krisp ger också dynamik i en maträtt. Pocherad torsk med potatispuré blir ännu godare om man lägger till krisp, som friterad lök eller gratinerade ostflarn,* säger Johan Swahn.

Det handlar också om betydelsen av externa ljud, som valet av musik eller köksljud. Gästerna kan till exempel få en bättre och godare middagsupplevelse om de hör ljud från köket när de kommer, lite slammer och hur mat hackas och fräser.

– *Ett sådant psykologiskt knep kan man använda. Gör det allra sista när gästerna har kommit för att förhöja både smak och helhetsupplevelse.*

MUSIK SPELAR ROLL

Vill man spela musik som gör att en måltid upplevs lyxigare är det främst lugnare jazz och klassisk musik som har den effekten. Själva ljudfrekvensen kan också påverka smaken. Samma chokladbit upplevs sötare om den äts till högfrekventa toner och bittrare om man lyssnar på något lågfrekvent, som flygplansljud..

Att sätta ord på det goda kan också fungera som en smakhöjare. Det kan ske i samtal om maten eller genom att man skriver små menykort till middagen, tipsar Johan Swahn.

– *Får man rätt kontext kan det vara lättare att plocka upp smaker som man inte kan identifiera. "Aha, det där goda var pomerans."* Beskriver man med tilltalande ord vad som serveras hjälper man gästerna till en godare upplevelse.



KOLL PÅ GRUNDSMAKARNA

Med smak- och doftsinnena kan vi uppleva upp emot 20 000 olika aromer. Men en bra början i köket är att balansera munhålan fem smaker, säger Johan Swahn.

SÖTMA: Tänk mer än sockersött eller honungssött och bredda till fler råvaror. Sötma finns även i exempelvis en morot och den kan man använda och eventuellt kombinera med annat sött för att få en fin balans.



SÄLTA: I Sverige är vi lite "triggar happy" med saltkaret. För att få fram hög sälta kan man till exempel även använda vällagrad ost eller inlagda råvaror som kaporis och ansjovis. Heta råvaror som chili gör också att det behövs mindre salt, så man kan ersätta lite sälta med hetta.



SYRA: Här har vi en uppsjö av frukter och grönsaker som vi kan använda i stället för bara vinäger, citron och lime. Testa ananas, passionsfrukt, yuzu och liknande för att få en lite annorlunda komplexitet i smaken.



BESKA: En svår smak som vi som har många receptorer i munhålan är extra känsliga för. Troligen har det med överlevnad att göra, då flera beska saker är farliga att äta. Tona ner så att beskan inte tar över och använd till exempel rucola, endivsallad eller brysselkål och hitta smakkompisar som dämpar det bittra, som en vinägrettdressing.



UMAMI: Finns exempelvis i lagrad ost, tomater, soja, fisk och skaldjur. Allra högst koncentration har sjögräsbladen som används runt sushi. Skapa synergier med exempelvis riven lagrad ost på kyckling eller genom att rosta, steka eller bryna så att kolhydrater och aminosyror reagerar med varandra, den så kallade malliardreaktionen.





JULENS BÄSTA TIPS

Vill du ha mer härlig inspiration till julen? Här har vi samlat allt du kan tänkas vilja laga, från tilltugg till desserter. Du hittar klassiska rätter, nya läckerheter och vegetariska alternativ. Och genvägarna som spar tid i julstöket.





JUST NU

MORFARS SPETSAD MED ROM

Lagom till jul gör Falbygdens® Morfars Rom entré. Det senaste tillskottet till Morfars-familjen är en lagrad prästost som smaksatts med ljus rom från Jamaica. Lyxa till helgfrukosten med denna läckerhet. Eller vilken mältid som helst! Överblivna kanter river du lätt ner, fryser in och har i matlagningen.



GRÄDDFIL I NYA KLÄDER

Klassikern gräddfil svidar om till ny förpackning. Lika len och krämig, fräsch och spritsigt syrlig dyker den upp i en pappersbägare. Nu kan du enkelt skrapa ut allt det goda och burken är också lättare att återförsluta. Använd gräddfilen i en underbar Äppelkaka, scanna koden med din mobilkamera för receptet.



KRÄMIG NYHET FRÅN KVIBILLE

Sugen på något gott på ostbricken? På pepparkakan? Eller i matlagningen? Testa nya Kvibille® Ädel Crème! Den har lika skön konsistens som god smak och är gjord på ädel- och cheddarost från Kvibille mejeri i Halland. Vänd ner den i en krämig pastarätt, ha den på pizzerian eller lyft toasten till nya höjder. Möjligheterna är lika många som aromämnen.



INSPIRATION PÅ INSTAGRAM

Du har väl inte missat Arla Mat på Instagram? Där peppar vi till god matlagning varje dag. Följ oss och få recept och inspiration som är en fröjd för både öga och gom!



@arlamat

RÄDDA RESTERNA MED PIZZA

Låt pizzan bli din bästa vän när du vill ta vara på kvarbliven mat. Ge ädelosten nytt liv med päron och nötter. Knäck ett ägg på en ljuvlig brunchpizza med het korvkräm. Eller baka en fräsch grön pizza. Den perfekta salladen till gör du av grönkål, nötter och granatäpple.



GREEN GODDESS PIZZA

2 färdiga pizzadegar à 400 g

GRÖN SÅS:

1 kruka färsk basilika

1 kruka färsk koriander

50 g bladpersilja

1 vitlöksklyfta

1 avokado

2 dl Arla Köket® crème fraiche

TÖPPING:

2 dl Arla Köket® crème fraiche

300 g Arla® Familjefavoriter

Mozzarella

1 kruka salladsblad

150 g salladsskott

2 kvistar färsk oregano

2 msk sesamfrön

Grön sås: Grovhacka örterna. Skala och skiva vitlöken.

Halvera och gröp ur avokadon. Lägg allt i en mixerbunke och tillsätt crème fraiche. Mixa slätt.

Pizza: Värm ugnen till 250°. Sätt in en plåt i ugnen så den blir varm. Forma 4 pizzor genom att sträcka och trycka ut degen på bakplåtspapper. Bred på ½ dl crème fraiche och strö över ca 2 dl mozzarella på varje pizza. Dra över pappret med pizzan till den heta plåten och grädda varje pizza 7–10 min. Toppa de nygräddade pizzorna med grön sås, salladsblad, skott, örter och sesamfrön.

TIPS! Baka gärna pizzorna med *Kalljäst pizzadeg*. Se recept på Arla.se

Dessa läckra pizzor med avokado, färska örter, salladsskott och sesamfrön är så fräscha att man bara vill ha mer och mer! Välj om du vill göra din egen pizzadeg eller om du köper färdig, antingen från pizzabagaren eller från butiken.





Ost du fått över från glöggmingel och ostbricker passar utmärkt på pizza med päron och rosmarin. Toppa med flingsalt och peppar.



ÄDELOSTPIZZA

2 färdiga pizzadegar à 400 g

1 päron

175 g Kvibille® Ädel Crème

150 g Kvibille® cheddar rivet

2 kvistar färsk rosmarin

flingsalt & nymalen svartpeppar

Värm ugnen till 250°. Ställ in en plåt i ugnen så den blir varm. Forma 4 pizzor genom att sträcka och trycka ut degen på bakplåtspapper. Skiva päronet riktigt tunt, gärna med mandolin. Bred ädelostkrämen på pizzorna. Strö över cheddar och lägg på päron. Strö över rosmarin. Dra över pappret med pizzan till den varma plåten. Grädda i mitten av ugnen 7–10 min. Toppa de nygräddade pizzorna med flingsalt och svartpeppar.

Denna kålsallad med granatäpple, nötter och krämig caesardressing är ett perfekt tillbehör när det ska bjudas på pizzamiddag.



GRÖNKÅLSSALLAD MED CAESARDRESSING

50 g Arla® Svecia, lagrad

1 liten vitlöksklyfta

1 ägg

3 sardellfiléer

2 msk pressad citronsaft

ca 2 dl matolja

1 krm salt

nymalen svartpeppar

TILL SERVERING:

150 g grönkål

1 röd endive

2 dl blandade

nötter

1 dl granatäppel-

kärnor

Grovriv osten, skala och skiva vitlöksklyftan. Lägg i en mixerbunke och tillsätt ägg, sardeller och citronsaft. Mixa ihop. Tillsätt oljan i en tunn stråle under ständig mixning till önskad konsistens. Om såsen blir för tjock kan den spädas med lite vatten. Smaka av med salt och rikligt med peppar. Dela grönkålen i mindre bitar. Plocka bladen från endiven. Blanda med caesardressing och toppta med nötter och granatäpple.





PIZZA MED NDUJA

2 färdiga pizzadegar à 400 g

TOMATSÅS:

1 burk hela tomater,
helst San Marzano

2 msk olivolja

1 tsk torkad oregano

1 tsk salt

TOPPING:

300 g Arla® Familjefavoriter

Mozzarella

12 ägg

60 g nduja

1 kruk oxalis

Värm ugnen till 250°. Ställ in en plåt i ugnen så den blir varm.

Häll tomaterna i en bunke och krama sönder dem med handen.

Blanda med olivolja, oregano och salt. Forma 4 pizzor genom att sträcka och trycka ut degen på bakplåtspapper. Bred tomatsås på pizzorna och strö över ca 2 dl mozzarella per pizza. Gör tre fördjupningar i osten. Knäck ett ägg i varje fördjupning. Klicka på nduja runt äggen. Dra över pappret med pizzan till den heta plåten och grädda varje pizza 7–10 min. Toppa de nygräddade pizzorna med oxalis.



Nduja är en kryddig
bredbar korv från södra Italien.
Den är underbart god på just pizza,
och med ägg får du en fantastisk
brunchpizza. Prova dig fram till
hur mycket du vill ha på.
Den är stark – och god!

S'mores är grillade marshmallows och choklad som läggs mellan två kex. Vi har gjort en juldig variant med botten av pepparkakor, fylld med chokladkräm och marshmallowfluff. Både gott och festligt!



12
BITAR

60+



S'MORES MED PEPPARKAKA

BOTTEN:

300 g pepparkakor

100 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt

MJÖLKCHOKLADTRYFFEL:

200 g mjölkchoklad

1 ½ dl Arla® vispgrädde

½ dl ljus sirap

50 g Arla® Svenskt Smör

GARNERING:

1 burk marshmallowfluff, ca 2 dl

10 pepparkakor
frystorkade hallon

Värm ugnen till 175°. Mixa kakorna till smulor och blanda med smör. Tryck ut till en pajbotten i en form med löstagbar kant, ca 22 cm i diameter. Baka i mitten av ugnen ca 8 min. Låt svalna. Hacka chokladen och lägg i en bunke. Koka upp grädde och sirap, häll över chokladen. Tillsätt smöret och rör till en jämn tryffel-smet. Häll smeten i formen och låt stå i kyl minst 4 tim, gärna över natten. Skeda marshmallowfluff över tryffeln. Bränn gärna av med en gasbrännare. Garnera med pepparkakor och frystorkade hallon.

Vi väljer papper tillverkat av material från ansvarsfulla källor eftersom vi strävar efter hållbarhet i alla våra beslut



FSC
www.fsc.org

MIX

Papper från
ansvarsfulla källor
FSC® C084600