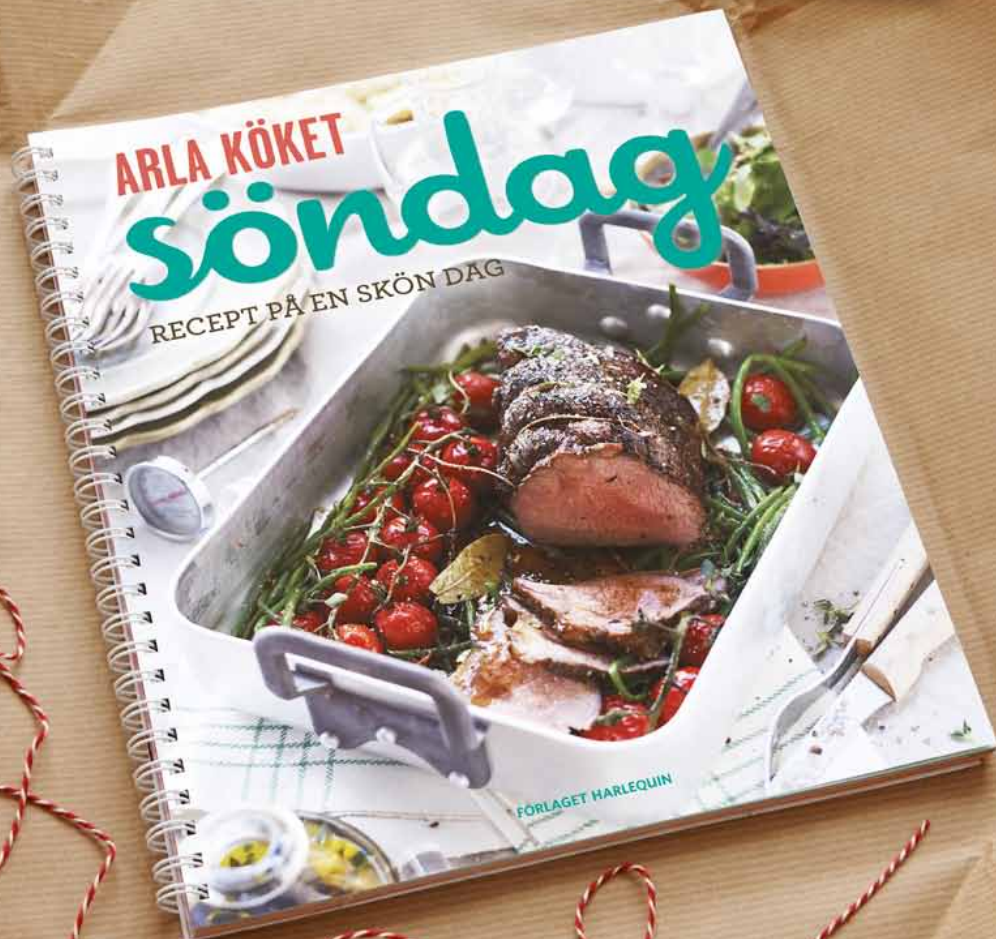


# Ge bort en SKÖN SÖNDAG!

Avsluta veckan på bästa sätt och samlas runt matbordet. I Arla Köket® Söndag hittar du massor av härliga recept som gör söndagen till veckans skönaste dag. Starta morgonen med en långsam frukost, bjud på brunch eller njut av en god middag ihop. Här hittar du söndagsfavoriterna, men också många nya recept. Kokboken finns att köpa i din närmaste matbutik för endast 89 kr, eller på arla.se.



[www.arla.se](http://www.arla.se) Arla Forum 020-99 66 99



Vinter nr 4/12



# FRANSKA FAVORITER

SÖT & FIN  
CLEMENTIN

# Vinterkalas

# ÄT FRANSKT!

Laga franska restaurangklassiker hemma. Njut av fint kött, färsk fisk och ljuvliga efterrätter med lättlagade tillbehör. Plocka ihop en trerättersmeny för en festlig kväll eller bjud på lyxig skaldjursplateau. **Bon appétit!**



## Skaldjursplateau med

två såser | 4 port

Frossa i lyxiga skaldjur med läckra såser.

färsk skaldjur	Fänkålsås:
t ex 2 humrar eller krabbor	2 dl Arla Köket® lätt crème fraiche
8 kräftor	1 tsk stötta fänkålsfrön
4-8 ostron	2 msk hackad dill
600 g räkor och ¾ kg kokta musslor i skal	2 msk hackad gräslök 2 krm salt
citronklyftor	Saffransås: 2 dl Arla Köket® crème fraiche gourmet saffran&tomat

Rör ihop crème fraiche, fänkålsfrön, dill, gräslök och salt. Häll upp i en skål. Häll upp crème fraiche saffran&tomat i en annan skål. Lägg is på ett stort fat. Lägg på skaldjur och citronklyftor. Servera med såsarna, bröd, smör och ost.

## Vitlöksgratinerade

aptitretare | 4 port

Rätten är inspirerad av det klassiska receptet på sniglar, escargots, gratinerade med vitlöks-smör.

- 24 kokta sniglar, musslor, räkor  
eller stekta små champinjoner
- 2 vitlöksklyftor
- 75 g Svenskt Smör från Arla,  
rumsvarmt
- 2 msk hackad persilja
- 1 msk ströbröd

Sätt ugnen på 250°. Lägg skaldjur eller champinjoner i 4 ugnssäkra portionsformar. Skala och hacka vitlöksklyftorna. Blanda smöret med vitlök och persilja. Klicka det över skaldjur eller champinjoner. Strö över ströbröd. Gratiner i övre delen av ugnen ca 5 min. Servera med mjukt bröd att doppa i det varma smöret.





## Fisk meunière med brynt smör | 4 port

Meunière betyder "på mjölnarhustruns vis", det vill säga fisken är panerad i vetemjöl.

2-4 rödtungor, bergtungor eller annan plattfisk  
1 ½ tsk salt  
1 dl vetemjöl  
75 g Svenskt Smör från Arla  
4 msk kapris  
½ dl hackad persilja

Sätt ugnen på 100°. Rensa och skölj fisken. Salta och vänd den i mjöl. Stek fisken i omgångar i hälften av smöret i en stor stekpanna ca 3 min på varje sida. Håll fisken varm i ugnen. Smält resten av smöret i pannen och låt det bli ljusbrunt. Strö kapris och persilja över fisken och håll över det brynta smöret. Servera med citron och kokt potatis.

### Tips!

Servera gärna fisken med hackade rödbetor.

## Ostsufflé | 4-6 st

Välsmorda formar gör det enkelt att lyckas med suffléerna. Servera bums!

2 msk vetemjöl  
2 ½ dl Arla® mjölk  
4 äggulor  
1 krm salt  
1 krm riven muskotnöt  
½ krm cayennepeppar  
2 tsk majsstärkelse  
200 g riven Kville Präst®  
5 äggvitor  
3 msk Svenskt Smör från Arla

Sätt ugnen på 225°. Vispa ut mjölet i hälften av mjölken i en kastrull. Tillsätt resten av mjölken och låt koka upp under vispning. Låt svalna något. Vispa i äggulor, salt, muskot, cayennepeppar, majsstärkelse och ost. Vispa vitorna till hårt skum och vänd ner dem i smeten. Smörj portionsformarna noga. Håll i smeten. Grädda i nedre delen av ugnen 15-20 min. Servera med en sallad.



## Ankbröst med grönpepparsås | 4 port

Bjud på en fransk supé med festfågel och smakrik, pepprig sås.

2 ankbröst, ca 600 g  
1 tsk salt  
Svenskt Smör från Arla  
Grönpepparsås:  
2 msk grönpeppar i lag  
2 dl Arla® vispgrädde  
2 msk konc kalvfond  
1 tsk fransk senap  
½ tsk kinesisk soja  
ev 1 msk konjak

Sätt ugnen på 175°. Hacka grönpepparn men spara några hela korn. Blanda alla ingredienser till såsen i en kastrull. Låt allt koka ihop några min. Skär fettkappan på ankbrösten i ett rutmönster. Salta och bryndem i smör med fettkappan ner 4-5 min. Lägg dem i en ugnssäker form med fettkappan upp och stek i mitten av ugnen tills innertemperaturen är 60°, ca 20 min. Håll stekspadet från formen i såsen. Skär köttet i skivor och servera med sås, haricots verts och smörstekta endiver.





### Profiteroller med chokladsås | 24 st

Fransk kalasdessert. Profiteroller är små, fyllda petit chouxer som kan förberedas och läggas i frysen.

1 sats petit choux-mix  
eller enligt recept på arla.se  
½ liter vaniljglass

Chokladsås:  
1 dl strösocker  
1 dl kakao  
1 dl Arla Köket® vispgrädd  
1 krm salt  
½ krm vaniljpulver

Gör smeten enligt receptet eller anvisning på förpackningen. Baka 24 små petit chouxer. Låt kallna. Dela och fyll dem med glass. Lägg i frysen. Hit kan du förbereda. Vispa ihop ingredienserna till såsen i en kastrull. Låt koka 3 min. Lägg profiterollerna i en skål. Låt tina ca 10 min. Häll över den varma chokladsåsen.

### Crêpes Suzette | 4 port

Finpannkakor i sötsyrlig apelsinsås gör succé för både stora och små.

¾ dl vetemjöl	Sås:
1 ½ dl Arla® mjölk	2 apelsiner
1 dl Arla® vispgrädd	2 msk Svenskt Smör
1 krm salt	från Arla
2 ägg	¾ dl strösocker
½ krm vaniljpulver	Till servering:
2 msk Svenskt Smör	2 dl Arla® vispgrädd
från Arla	

Börja med såsen. Riv skalet av 1 apelsin och pressa saften ur båda. Häll det i en kastrull och rör i smör och socker. Låt sjuda 3 min. Vispa ut mjölet i mjölken. Vispa i grädd, salt, ägg och vaniljpulver. Stek 8 små pannkakor i smör i en liten stekpanna. Vik ihop och lägg dem på ett fat. Häll den varma såsen över pannkakorna. Servera med vispad grädd.



# Köksfläktar

MATGLADA TIPS OCH GODA NYHETER



NY NJUTNING

## till ostbrickan!

Castello® Alps Selection är hantverksmässigt tillverkad ost från Alperna. Mjölken kommer från kor som lever på alp bete.

### Castello® Alps Classic

Kryddig, lätt rökgig smak med en touch av örter.

### Castello® Alps Weissbier

Smörig smak med liten bitterhet från öl och något nötig sötna.

### Castello® Alps Hirten

Smulig, torr konsistens med små saltkristaller och en rik och välutvecklad smak.

## ÄLSKADE BÉARNAISESÅS



### Enkel Béarnaisesås | 4 port

Att göra sin egen béarnaise imponerar. Den här är otroligt lätt att lyckas med.

150 g Svenskt Smör från Arla	½ krm vitpeppar
3 äggulor	2 msk finhackad persilja
2 msk vitvinsvinäger	1 ½ msk finhackad dragon eller
1 msk riven gul lök	1 ½ tsk torkad
1 krm salt	

Häll äggulor och vinäger i en hög mixerskål. Smält smöret och låt det börja bubbla men inte ta färg. Häll det heta smöret i en tunn stråle i skålen under mixning. Ta inte med bottensatsen. Smaksätt med lök, salt, peppar, persilja och dragon.

## Visste du att...

... världens förmodligen mest kända smör-sås béarnaise kommer från Frankrike.

Kocken som uppfann béarnaisesåsen i mitten av 1800-talet kom från Béarn i södra Frankrike, därav namnet.

Blandar du tomatpuré i en béarnaisesås kallas den choronsås.

## BERIT, VÅR MESTA RECEPT- MAKARE



På arla.se finns över 3 000 recept. De flesta har vår skickliga receptkreatör Berit Paulsson tagit fram. Ju enklare, desto bättre är Berits filosofi.

*"Biff i sås, ett recept med bara tre ingredienser, var ett av mina första som blev otroligt poppis. Ett typiskt 80-talsrecept med strimlad biff, dijonsenap och vispgrädd",* säger Berit och skrattar.

# Ostbrickans hårdingar



En välagrad hårdost har en självskriven plats på ostbrickan. Imponera med tillbehör som lyfter smaken hos varje ost. Fler goda tillbehör till ost hittar du på [arla.se](http://arla.se).

## Castello® Alps Hirten

En ny, spännande ost med fyllig och kraftfull smak. Den har en spröd konsistens. Smaken är rik med tydlig sälta, pikant syra och sötma med inslag av karamell.

### Vinkokta tranbär med mörk choklad | 4-6 port

150 g torkade tranbär	25 g mörk choklad,
½ vaniljstång	ca 70 %
1 dl rödvin	Castello® Alps
2 msk råsocker	Hirten
1 stjärnanis	

Dela vaniljstången och skrapa ur kärnorna. Koka upp vinet i en kastrull och lägg ner vaniljstång och frön, stjärnanis, socker och tranbär. Låt koka 2-3 min. Ta upp vaniljstången och stjärnanisen. Låt kallna. Hacka chokladen grovt och blanda med tranbären.

## Kvibille Herrgård®

Herrgård är lika populär idag som på 1700-talet. Osten har fyllig smak och doft av hasselnöt. Lagrad får den en kraftigare smak, nötiheten blir tydligare och eftersmaken längre.

### Plommonkompott med ingefära | 4-6 port

8 gula plommon	½ msk rivna färsk
15 g Svenskt Smör	ingefära
från Arla	1 krm salt
¾ dl råsocker	Kvibille Herrgård®
rivet skal av ½ citron	
1 msk pressad citronsaft	

Tvätta plommonen, dela i kvartar och ta bort kärnan. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt socker, citronskal och -saft, ingefära, salt och plommon. Koka tills plommonen är mjuka. Låt kallna.

## Kvibille Svecia®

Smaken är fyllig och gräddig med viss sötma och frisk syrlighet. Ju längre tid osten lagras, desto mer markant blir smaken och konsistensen blir mer spröd.

### Björnbärskompott med rostade fänkålsfrön | 4-6 port

3 dl björnbär, färsk eller frysta
½ msk stötta fänkålsfrön
2 tsk äppelcidervinäger
½ dl honung
1 krm salt
1 krm chiliflakes
1 msk kallpressad rapsolja

### Kvibille® Svecia

Rosta fänkålsfrön i torr varm panna. Koka upp björnbär, vinäger, honung, salt och chili i en kastrull. Rör ner olja och fänkålsfrön. Låt kallna.

## Kvibille Grevé®

Grevé har en intensiv och fyllig smak med sötma och hasselnöt. Med sin vackra snittyta pryder den sin plats på ostbrickan.

### Ugnsbakade fikon med kryddhonung | 4 st

4 färsk fikon	1 tsk färsk
1 msk Svenskt Smör	timjanblad
från Arla	2 msk pumpa-
1 msk honung	kärnor
½ krm malen kanel	flingsalt
1 tsk rivet apelsinskal	Kvibille Grevé®

Sätt ugnen på 175°. Skär ett kryss i fikonerna men inte helt igenom. Ställ dem på ett ugnssäkert fat. Lägg en klick smör i varje fikon. Rör ihop honung, kanel, apelsinskal och timjan. Ringla det över fikonerna. Toppa med pumpakärnor och lite flingsalt. Baka dem i mitten av ugnen 8-10 min och låt svalna.

# Vinterkalas

Fira vintern och bjud in till ett litet mingel. Duka upp småplock och läckra rörer att lägga på saffranscrostinis och knaprigt knäckebröd. Avsluta med vinterns vackraste kaka.



Laxröra med dadlar

Skinkröra med rödkål

Pastejröra med konjaksrussin

## Laxröra med dadlar | ca 4 dl

Syrligt, salt och sött möts i en härlig kombination.

- |                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| 150 g gravad lax   | 1 krm svartpeppar      |
| 6 urkärnade dadlar | rivet skal och pressad |
| 250 g Arla Köket   | saft av ½ citron       |
| Kesella® kvarg     | 1 dl grovhackade       |
| 1 krm salt         | hasselnötter           |

Skär lax och dadlar i små bitar. Blanda kvarg, salt, peppar, citronskal och -saft. Rör i lax, dadlar och nötter.

## Skinkröra med rödkål | ca 5 dl

Klassiska vintersmaker som trivs ihop.

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 100 g kallrökt skinka | 1 ½ tsk fransk senap |
| 1 litet äpple         | 1 krm salt           |
| 2 dl Arla Köket®      | 2 dl finstrimlad     |
| turkisk meze          | rödkål               |
| matyoghurt            |                      |

Kärna ur äpplet. Skär äpple och skinka i små bitar. Blanda yoghurt, senap och salt. Rör i skinka, äpple och rödkål.

## Pastejröra med konjaksrussin | ca 4 dl

En skvätt konjak och russin sätter smak.

- |                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| 300 g bakad lever-   | 1 ½ dl Arla Köket |
| pastej, gärna skånsk | Kesella® kvarg    |
| 1 dl gula russin     | 1 dl finhackad    |
| 2 msk konjak         | persilja          |

Låt russen dra i konjaken minst 1 tim. Mixa pastejen med kvarg. Rör ner konjak, hälften av persiljan och russen. Strö över resten vid servering.

## Saffranscrostini | ca 30 st

Bred rörorna på knapriga crostinis.

- 1 smal baguette
- 3 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja
- 1 pkt saffran, 0,5 g

Sätt ugnen på 250°. Skär baguetten i tunna skivor. Lägg dem på en plåt med bakplåts-papper. Blanda smör-&rapsolja och saffran och bred på bröden. Rosta i övre delen av ugnen 3-4 min, tills de får färg.



Saffranscrostini passar bra till Laxröra med dadlar och Oströra med granatäpple.



### Oströra med granatäpple | ca 4 dl

Syrliga kärnor förhöjer både smak och utseende på oströran.

- 1 ½ dl Arla® vispgrädde
- 150 g Arla Apetina® vitost
- 1 dl granatäpplekärnor
- 1 dl hackade valnötter

Vispa grädden lätt. Riv osten och rör ner i grädden. Blanda ner hälften av granatäpplekärnorna och valnötterna. Strö över resten vid servering.

### Tips!

Under vinterhalvåret är granatäpplena som bäst. Förutom den goda smaken är de mycket rika på C-vitamin och antioxidanter.

### Ädelostfyllda fikon | 10 st

Lyxiga och vackra tilltugg som toppas med knaprig mandel.

- 10 små färska fikon
- ½ dl mandelsplitter
- 140 g Kvibille® ädel glögg, rumstempererad
- ½ dl Arla Köket® crème fraiche

Rosta mandeln i en torr varm stekpanna. Skär ett kryss i fikonen men inte helt igenom. Mixa ädelosten med crème fraiche. Lägg oströran i fikonen. Toppa med mandeln.

### Tips!

På arla.se har vi laddat upp med glöggmingel, julgodis och nyårsmenyer från vårt fina julmagasin.



### Fruktkaka med frostade bär | 12 bitar

Den här kakan blir saftig och allra godast om den bakas dagen innan.

- |                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| 2 dl torkade aprikoser  | 3 ägg              |
| 1 dl russin             | 3 dl vetemjöl      |
| 1 dl torkade blåbär     | ½ tsk bakpulver    |
| 1 dl mörk rom           | Glasyr:            |
| rivet skal av ½ apelsin | 1 ½ dl florsocker  |
| rivet skal av ½ citron  | 1 ½ msk vatten     |
| 200 g Svenskt Smör      | 1 dl frysta lingon |
| från Arla, rumsvarmt    | 2 msk strösocker   |
| 2 dl strösocker         |                    |
| 2 krm salt              |                    |

Finhacka aprikoserna. Lägg all torkad frukt i en skål och rör i rom, skal av apelsin och citron. Låt det dra minst 1 tim. Sätt ugnen på 175°. Rör smör, socker och salt poröst. Rör ner äggen, frukten och mjölet blandat med bakpulver. Håll smeten i en smord och bröad rund sockerkaksform. Grädda i nedre delen av ugnen 45–50 min. Låt kakan kallna. Rör ihop florsocker och vatten och bred över kakan. Blanda de frysta bären med sockret. Strö dem över kakan.

# SÖT & FIN CLEMANTIN

Frossa i söta, uppfriskande småcitrus! Pigga upp maten med fina clementiner när de är som bäst. Prova lite rivet skal till marinaden eller lägg in dem i en glasburk. Litet men gott!

## Clementiner med honungssås | 4 port

En ljuvlig dessert med sötma och vinter-smaker av clementin, stjärnanis och chili.

8 clementiner	Sås:
½ röd chili	2 dl Arla® vispgrädd
5 dl vatten	2 msk honung
2 dl vit sirap	1 äggula
2 stjärnanis	
½ dl myntablåd	

Skala clementinerna med kniv och lägg dem i en glasskål eller -burk. Kärna ur och skiva chilin tunt. Koka upp vatten, sirap, chili, stjärnanis och mynta. Håll den varma lagen över clementinerna. Låt kallna. Vispa grädden. Blanda honung och äggulan och rör ner i grädden. Servera såsen till clementinerna.

## Spjäll med clementin och rosmarin | 4 port

Saftiga spjäll med smak av citrus blir ny variant på julbordsklassiker.

1 ½ kg kamben eller tunnskurna revbensspjäll	Marinad: 3 msk Arla® Smör- &rapsoja
1-2 liter vatten	rivet skal av
3 köttbuljong- tärningar	2 clementiner
Clementinkräm:	1 tsk kinesisk soja
2 dl Arla Köket® smetana	1 tsk rosmarin
saften av	1-2 tsk sambal oelek
2 clementiner	2 msk flytande honung
	½ tsk salt

Dela spjällen så att de får plats i en kastrull. Håll på vatten så det täcker och lägg i buljongtärningarna. Koka spjällen ca 1 tim. Ta upp dem, låt rinna av och svalna. Sätt ugnen på 250°. Blanda ingredienserna till marinaden i en bunke. Skär spjällen i bitar längs med benen. Vänd runt dem i marinaden. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Stek i övre delen av ugnen ca 15 min. Rör ihop smetana med saften av clementinerna. Servera till spjällen och bakad potatis.

## Clementinmousse | 4 port

En enkel men elegant avslutning på vintermiddagen.

4 clementiner
250 g Arla Köket Kesella® kvarg vanilj
ev 1 msk apelsinlikör
1 dl Arla® vispgrädd
25 g mörk choklad

Riv skalet av 2 clementiner. Blanda skalet med kvarg och ev likör. Vispa grädden och blanda med kvargen. Skala clementinerna med kniv och skär dem i bitar. Lägg dem i portionsskålar eller glas. Klicka över moussen. Låt stå i kyl 1 tim. Toppa med flisad choklad.

## Tips!

Clementiner med honungssås är också fina som gå-bort-present.

