

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

Hetast just nu!



Efter många år av internationella smakinfluenser hör nu vårt eget nordiska kök till de allra trendigaste. Det nordiska köket är fräscht och aldrig tillkrånglat. Det mesta går ut på att ta tillvara

det som naturen erbjuder – frukt och grönt, fisk och skaldjur samt vilt och bär. En enkel grundregel är att följa årstiderna och laga efter säsong. En annan är att inte låta kryddorna ta överhand.

GOTT SÅ IN I NORDEN

I nya numret av Arlaköket stillar vi din nordiska hunger och bjuder på höstens mat, rikt influerad av vår nordiska smakuplett. Fräscha, lättlagade rätter och härliga fikatips. Hämta ditt exemplar av nya Arlaköket i din butik eller titta in på www.arla.se



PERFEKT FÖR PLOCK



Otåliga gäster? Här är perfekta snacks som du kan bjuda på innan middagen är klar.

Tortillachips / ca 32 st
Skär 4 mjuka tortillabröd i bitar och lägg dem tätt på en plåt. Ringla över 2 msk Smör- & rapsolja och strö över 1 tsk gourmet-salt. Rosta bröden i mitten av ugnen på 250° ca 5 min.