

# GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

## Smala Kelda

Kelda är vardagsräddaren som gör jobbet när du vill göra annat. Nu har vi sänkt fetthalten och gjort Kelda såser ännu smalare. Dessutom har det tillkommit två helt nya såser i familjen: Kelda Champignonsås och Kelda Tomatsås.

### PASTA PÅ MINUTEN!



Blanda nykokt pasta med kokt broccoli. Värm en förpackning Kelda Ostsås och smaksätt den med riven ädelost. Rör ner såsen i pastan. Klart!



### SAGOLIKA 2 LITER

Nu kommer Sagolika Nyponsoppa i 2-litersförpackning. Den nyttiga soppan passar både som frukost, mellanmål och dessert. Om du dricker ett glas om dagen, får du automatiskt i dig det rekommenderade C-vitaminintaget, 60 mg. Så tanka ofta! [www.arla.se/juice](http://www.arla.se/juice)



Hejsan, jag undrar hur man ska göra för att pastan inte ska bli klabbig när man kokar den? Mvh / Anders

**SVAR:** Att koka pasta är faktiskt en liten konst. Först och främst kräver pasta mycket och livligt kokande vatten. Färsk pasta behöver visserligen mindre vatten än torkad, men om du alltid använder din stora kastrull så slipper du fundera. Tillsätt salt innan du lägger pastan i det kokande vattnet och rör om ordentligt. Ska du servera pastan varm, låter du den rinna av i ett durkslag och serverar genast. Ska pastan serveras kall, sköljer du den först i varmt och sedan i kallt vatten, så klibbar den inte ihop.