

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

Svårt att komma igång med träningen?

På www.arla.se/lattochlagom hittar du tips på allt från enkel vardagsmotion till smarta kostråd.



NYHET!

Kan det bli lättare?

Har du provat vår goda Yoggi <0,1? Precis som namnet avslöjar är den nästan helt fettfri. Välj mellan sex spännande fruktsmaker: päron/banan, jordgubb, björnbär/aprikos, persika/hallon, jordgubb/rabarber och tropisk frukt.

Vego PIZZA!

PIZZA MED RUCOLA OCH KESO® / 4 port

Ibland måste man bara ha pizza!

pizzamix för 4 pizzor
8-12 msk tomatsås, t ex färdig pastasås
1 gul lök
8 champinjoner
1 gul paprika
200 g Gratella pizzaost
1 påse eller låda rucolasallad
500 g cottage cheese,
KESO fetaoliv

Sätt ugnen på 250°. Gör pizzadegen enligt anvisning på förpackningen. Platta ut pizzadegen med fingrarna på plåtar med bakplåtspapper. Bred ut 2-3 msk tomatsås per pizza. Skala och strimla löken. Borsta och skiva champinjoner. Kärna ur och strimla paprikan. Fördela grönsakerna på pizzorna. Strö över osten. Grädda i mitten av ugnen ca 10 min. Lägg rucolasallad på pizzorna och toppa med cottage cheese.