

# Smarta tips & tricks

FRÅN THOMAS SJÖGREN, ÅRETS KOCK® 2015.



## 1. Hett med \_\_\_\_\_ termometer

Med termometer klarar du biffen galant. Även vi proffskockar tar innertemperatur på kött och fisk, glasskokning och karameller. Gör det du med!



## 2. Var inte rädd för smöret. \_\_\_\_\_

Stek i, runda av en puré eller glänsa upp en sås. Mitt motto är, lägg i så mycket smör så att du skäms, sen lägger du i en klick till!

## 3. Sista touchen. Gör en örtolja. \_\_\_\_\_

Mixa valfria örter med lite vitlök och matolja. Pensla oljan på kött och fisk innan servering. Glöm inte flingsaltet innan ni njuter av maten. Lycka till!



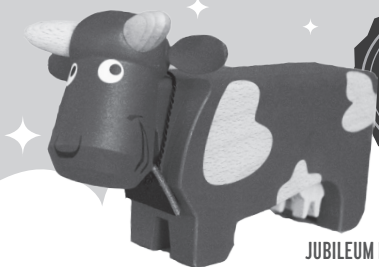
Arla är stolt presentatör av Årets Kock®, svenska mästerskapet i professionell matlagning. **Läs mer på aretskock.se**



### VISSTE DU ATT...

... vår glada röda Arlakossa skapades 1949 och till en början var gjord i trä? Genom att utgå från gamla skisser har vi tagit fram en ny unik träko som går att hitta på arlawebshop.se

**finva!**



Begränsad upplaga, 200 st

LÄS OM ARLAS JUBILEUM PÅ [ARLA.SE/100AR](http://ARLA.SE/100AR)

