

# GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

## Hemlagade klappar

*Perfekt att ta med på glöggfesten eller julafton! Håll upp i glasburkar och dekorera med fina band och juletiketter.*

### Hemlagad honungssenap

Rör ihop 1 dl senapspulver med 1 dl vispgrädde. Rör i 2 msk mjuk honung. Smaksätt med strömlat skal och pressad saft av lime, apelsin eller citron. Håll upp i en glasburk. Låt stå i kylen någon timme.

### Mjuk chokladkola, ca 60 st

50 g smör  
3 dl vispgrädde  
3 dl strösocker  
1 dl ljus sirap  
100 g mörk choklad

### Gör så här:

Smält smöret i en tjockbottnad gryta. Tillsätt grädde, socker och sirap. Koka utan lock, rör om då och då. Kolan är klar när termometern visar 124° eller när smeten håller kulprovet: håll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula som ska vara seg till hård. Koktid ca 20 min i en vid gryta eller ca 30 min i en gryta med mindre botten. Ta grytan från värmen. Hacka chokladen och rör ner den i smeten. Rör tills den har smält. Håll upp smeten i en form klädd med smörpapper, ca 20 x 20 cm. Låt kallna och skär i bitar. Förvara kallt.



## Gott Nytt på arla.se!

Från första pepparkakan till bästa nyårsfesten. På [www.arla.se](http://www.arla.se) hittar du recept och inspiration för hela december! Surfa runt och njut av smarta julbords-tips på gamla och nya klassiker, glöggkalas och julgodis. Missa inte heller våra glittrande menyer för både stora och lilla nyårsfesten.

