

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA



Nu kommer Apetina med en bekväm nyhet: smulad fetaost. Prova i paj och omelett, eller strö ovanpå pizza eller färsk pasta. Eller blanda den med gräddfil, så får du en god kall sås.

Bli oliuklak

Med eller utan kärnor, inlagda i olja, marinerade i vittlök eller örtkryddor, i lösvikt eller lyxförpackning. Oliver finns i flera hundra olika varianter! Men visste du att ...

Både gröna och svarta oliver kommer från samma träd. Gröna oliver skördas innan de hunnit mogna. De smakar lite beskare och är fastare i fruktköttet än de svarta, som skördas fullmogna.



Alla oliver behöver genomgå en lagringsprocess för att mjukna i smaken. Färska oliver används aldrig naturella, utan måste konserveras i saltlag eller olja innan man kan äta dem.



När man gör olivolja används bara mogna oliver.

Våffeldags!

Den 25:e mars är det äntligen dags för våffeldagen! Skippa den färdiga våffelmixen och prova vårt recept istället.



Mums!

8-10 st

3 1/2 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 dl mjölk
2 1/2 dl vatten
1 dl Smör- & rapsolja

Blanda mjöl och bakpulver i en skål. Tillsätt mjölken. Vispa till en jämn smet. Tillsätt vattnet och Smör- & rapsolja. Hetta upp våffeljärnet. Pensla laggen med Smör- & rapsolja. Grädda våfflor och servera med sylt och vispad grädde.

