

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA



Har du upptäckt att Gratella har bytt namn till **Arla Köket riven ost**? Sortimentet är fortfarande detsamma, med goda och speciellt utvalda matlagningssostar. Nu kommer två av sorterna, mager 12 % och texmex, i större förpackningar om 500 gram. Toppen för dig som ska laga mycket.

Kalastider i Arla Köket!

I nya numret av Arla Köket lagar vi kalasmat till vårens alla fester, och dukar upp en franskinspire-rad buffé med spännande plockmat för många hungriga gäster. Dessutom hittar du massor av smarta tips på förberedelser och ett desserttema med söta läckerheter. Hämta ditt exemplar i din butik eller gå in på www.arla.se



Partyplock!

Nystekta tortillabröd med läcker fyllning

är perfekt plockmat på festen. / **ca 24 bitar**

- 2 dl kokta bönor, t ex kidney, gärna färdigkokta på burk
- 2 msk hackad gul lök
- 3 dl Arla Köket riven ost, texmex
- 2 dl Arla Köket crème fraiche, paprika&chili
- 8 små tortillabröd
- smör

Mosa bönorna och blanda med lök, ost och 1/2 dl crème fraiche. Bred det på 4 bröd. Lägg de andra bröden ovanpå. Stek i smör i en stekpanna ca 2 min/sida. Skär i bitar och dippa i crème fraiche.