

GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA

Upptäck det nordiska köket!

Vilka smaker är typiskt nordiska? Och varför är kombinationer som jordgubbar och vispgräddor eller mjölk och kanelbulle så otroligt goda? På www.arla.se hittar du din guide till det nordiska köket och vår egen unika mathistoria. Läs mer om våra nordiska smaker och låt dig förföras av ingredienser som dill, pepparrot, smör, skaldjur och vilt. Du kan också stilla din hunger med spännande och lättlagade recept!



Lövbiffspanna med pepparrot

Laga hela middagen i en och samma panna! 4 port

8 skivor lövbiff, ca 400 g
1 äpple
smör
1/2 – 1 tsk salt
1 krm peppar
2 1/2 dl Kelda matlagingsgräddor
1 tsk majsstärkelse
1 dl riven färsk pepparrot
1 dl finskuren salladslök

Gör så här:

Kärna ur och skär äpplet i 8

klyftor. Rulla in en klyfta i varje lövbiff, fäst med tandpetare. Bryn ruladerna runt om i smör i en stekpanna. Krydda med salt och peppar. Blanda i grädden och koka på medelvärme ca 12 min. Lyft upp ruladerna och ta bort tandpetarna. Red av såsen med majsstärkelse utrört i 1 msk kallt vatten. Lägg tillbaka ruladerna i pannan. Koka upp och sjud ca 2 min. Strö över pepparrot och salladslök precis innan servering.

