

Visst är det roligt att laga mat. Men hur gör man?

Alla är inte födda med en stekspade i handen. Ändå förväntas vi fixa något att äta flera hundra gånger om året. Några kökstips:

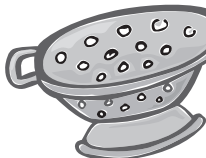


- Läs igenom receptet innan du börjar jobba, och se att allt finns hemma. Plättar utan mjölk blir inte ens pannkaka.



- Smakrik svensk hårdost sätter fart både på pasta och omeletter. Ha alltid en vällagrad bit i kylan.

- Potatismos är gott. Byt ut några potatisar mot morot, rotselleri eller broccoli så får du ett helt nytt mos. En skvätt grädde i gör susen.



- Skaffa en pålitlig kokbok, till exempel Arla Kökets Bästa. Den efterlängtdade boken innehåller 76 lättlagade favoriter för vardag och fest.



Kycklingryta, laxspett, spenatlasagne, brytbröd eller en helt vanlig söndagsmiddag? Arla Kökets Bästa hjälper dig. Titta efter vår nya kokbok i bokhandeln eller på www.arla.se. Ha det så roligt i köket!

