

# GRÖNT ÄR SKÖNT!

I årets första Arla Köket® receptbroschyr dukar vi upp en skön och grön söndagsbuffé. Bordet dignar av hälsosamma härligheter som krämiga linser, ljuvliga rödbetsbiffar och lätt cottage cheese-inspiration. Vi bjuder också på kyckling med sting och väldoftande bak- och surdegstips. Arla Köket® receptbroschyr hittar du i butiken och på [www.arla.se](http://www.arla.se).



## MARÄNGSVISS MED FRUKT / 4 port

250 g frysta mangotärningar  
2 apelsiner  
2 passionsfrukter  
1 dl Arla Ko® vispgrädde  
250 g KESO® cottage cheese  
16 små maränger  
citronmeliss eller mynta

Tina mangon. Skala apelsinerna och dela dem i bitar. Dela och skrapa ur kärnorna ur passionsfrukten. Vispa grädden riktigt hårt och rör ner cottage cheese. Varva mango, apelsin, grädde och maränger i en skål. Ringla över passionsfrukt och dekorera med citronmeliss.

## NYHET! EKOLOGISK KESO® COTTAGE CHEESE

*-Det är vi som fixar mjölken!, säger Daniel.*



I vår nya ekologiska och KRAV-märkta KESO® cottage cheese använder vi alltid mjölk från Tidavads Ekolantbruk som ligger vid Skövde.



## LÄSTEST:

Eilngt en uneörnskding på ett egnskelt uivtnieriset så seplar det inegn roll i vieklñ odrnñig bksortnävea i ett ord såtr. Det edna som är vtikigt är att fsötra och ssita bavstoken såtr på rtät patls.

Dttea broer på att vi itne leäsr vjrae bkosatv för sig, uatn odern som hlehet.