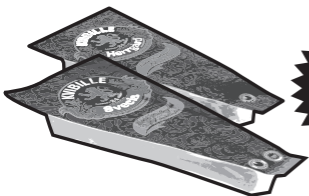


# BJUD PÅ EN EXTRA GOD KVIBILLE®!



Hälsa våren och vännerna välkomna till bords med Kvibille® extra smakrika ostar.

## LAX MED ROMTSATSIKI / 4 port

8 skivor gravad lax  
1 dl grovriven Kvibille Herrgård®  
extra vällagrad 24 månader  
2 dl grovhackad rucola

### Romtsatsiki:

1/2 gurka  
1/2 tsk salt  
1/2 rödlök  
2 dl Arla Köket®  
matyoghurt  
1/2 dl röd stenbitsrom  
1 krm svartpeppar



### Gör så här:

Riv gurkan grovt, lägg den i en sil och strö över salt. Låt ligga ca 15 min. Skala och finhacka löken. Pressa saften ur gurkan och blanda med matyoghurt. Rör i lök, rom och peppar. Lägg upp laxen. Strö över ost, rucola och nymald svartpeppar. Servera med romtsatsiki.

Sugen på fler tips och recept med Kvibille®? Besök [www.arla.se](http://www.arla.se)!

# Nyhet! Arla Köket® TURKISK MEZE mat · 5 dl yoghurt

Nu i förpackning om 5 dl



Arla Köket® turkisk meze matyoghurt passar perfekt till mezerätter, i röror, desserter och svalkande såser. Trots sin låga fetthalt på 10 procent är den också krämigt god att äta som den är, eller med lite honung och nötter på.

## Ätbart pyssel i påsk!



Gör ätbara placeringskort som sedan kan bli godis till kaffet. Gör så här: Slå in en pralin eller annan godbit i silkespapper, knyt ihop med ett snöre och sätt på en namnlapp. Goda godisrecept hittar du på [www.arla.se](http://www.arla.se).