

Grillost. Året runt.



Arla Apetina® grill cheese är en härligt smakrik grillost med balanserad sötta och aptitligt tuggmotstånd. Lika god året om.

Grill cheese med melon- och päronsallad / 2-3 port

240 g Arla Apetina® grill cheese

1 bit honungsmelon, ca 250 g

1 päron

100 g blandad sallad

Arla® Smör-&rapsoolja

svartpeppar från kvarn

½ liten lime



Skär melonen i tärningar. Kärna ur och klyfta päronet. Blanda melon, päron och sallad och lägg upp på fat. Dela varje ostbit i två delar. Pensla med smör-&rapsoolja. Grilla eller stek ca 4 min, vänd några gånger under tiden. Fördela osten på salladen, peppra och servera genast med en klyfta lime, gärna grillad, att pressa över osten.

Grilla turkiskt med Arla Köket®

I sommarens nummer får du tips på heta kycklingspett och svala yoghurtsåser. Med färsk örter kan du fixa din egen gröna örtdressing som håller en hel vecka i kylen. Fler recept finns på www.arla.se.

Plocka broschyr i butik



Citronmeliss



Timjan



Klipp till tio lager hushållspapper, lika stora som ett litet fat. Lägg pappren på fatet och fukta med vatten. Strö över krassefrön och placera fatet ljukt och varmt, men undvik direkt solljus. Håll fuktigt, och efter 4-5 dagar är det dags att skörda den super-goda kryddan.