

Lyckas med Arla Köket®

Arla Köket® finns till för att ge dig inspiration och hjälp både när du ska planera en måltid och när du ska laga den. Vardag som fest!

Vi är aldrig långt borta, utan finns där du är – på webben, i mobilen, i butiken. Eftersom vi vill att du ska lyckas med Arla Köket® har vi dessutom provlagat alla våra 3 000 recept i vårt provkök. Läs mer på www.arla.se.

Prova ett av
3 000 recept!



Äta blommor?

Javisst! Det finns massor av blommor som inte bara är vackra utan även går att äta. Vissa är underbart goda, andra smakar mindre men är desto vackrare. Hacka blommor i kryddsmöret, strö dem över salladen eller soppan eller blanda blommor i kaksmeten. Några exempel på ätbara blommor är ros, ringblomma, lavendel, viol, tulpan, krasse, syren, tagetes och gräslöksblomma.

Läs mer om ätbara blommor i Arla Köket® kokbok *Fira! midsommar, jul & påsk*, som går att beställa på www.arla.se.

BONDPASTA / 4 port
Nyskördade grönsaker i en lättlagad och krämig pasta med smak av sommar.

6–8 späda morötter
4–6 färska lökar
150 g sugarsnaps eller sockerärter
200 g rökt fläsk
300 g pasta, t ex tagliatelle
4 dl Arla Köket® lätt crème fraiche
parmesan&vitlök
riven ost, t ex Kvibille® Svecia

Ansa och dela grönsakerna. Tärna fläsket och knaperstek det i het stekpanna. Låt rinna av på hushållspapper. Koka pastan och lägg ner grönsakerna mot slutet av koktiden. Håll av vattnet och vänd ner fläsktärningarna. Värm crème fraiche och servera till pastan. Strö över riven ost.

