

Rosa mellanmål!

Vi stöder kampen mot bröstcancer och skänker 1 krona av varje såld förpackning av KESO® cottage cheese hallon till Bröstcancerfonden – Bröstcancerföreningarnas Riksorganisation. Smaken är på tillfälligt besök september-oktober.



Upptäck skogens skafferi med Arla Köket®

Vi packar fikakorgen och ger oss ut på jakt efter svamp och bär. Efteråt lagar vi Frittata med kantareller.

Mums!



Njut av skogens guld

Svamp och spenat med dinkel / 4 port

Bjud på en varm härlig hösträtt med skogsvamp som du själv plockat.

2 dl dinkel helkorn	1/2 tsk salt
svampbuljongtärning	1 dl Arla Köket® vispgräddde
1 liter blandsvamp, ca 250 g	130 g babyspenat
1 gul lök	150 g Arla Apetina® vitost
Svenskt Smör® från Arla	1/2 dl rostade grovhackade hasselnötter

Koka vetekornen i svampbuljongen enligt anvisning på förpackningen. Dela svampen i stora bitar. Skala och hacka löken.

Fräs svamp och lök i smör i en stekpanna. Salta och rör ner gräddde och spenat. Låt koka 1 min. Blanda vetekornen och svampröran. Smula över ost och strö över nötterna.

