



Saftigare lussebullar...



... lussekatter eller saffranskusar – kärt barn har många namn. Kvarg i degen gör saffransbrödet både saftigare och mer hållbart. Under julen har vi tagit fram en dubbelt så stor förpackning Arla Köket Kesella® kvarg (500 g) för dubbel njutning.

Glöggmingel med Kvibille®

Bjud familj och vänner på mysigt glöggmingel. Inled med att servera Kvibille® Ädel Glögg. Oemotståndligt god på pepparkakor. Fortsätt med Fyllda dadlar med cheddar. Sen är alla gäster på topphumör!



Illustration: Sina Wirsén

FYLLEDA DADLAR MED CHEDDAR | 16 ST

Smält cheddar förnyar smaken av klassiska dadlar. Perfekt till glögg eller som drinktilltugg.

16 färska dadlar
200 g Kvibille® cheddar

Sätt ugnen på 225°. Skär en skåra i varje dadel och plocka ur kärnan. Skär osten i 16 stavar. Fyll varje dadel med en oststav. Lägg dadlarna i en ugnssäker form. Gratinera i mitten av ugnen ca 7 min tills osten har smält. Servera genast.



Julstöka med oss på www.arla.se.