



#4 2023



GOTT I VINTER
JULBORD PÅ NYTT SÄTT • MATIGA SALLADER

JULMIDDAG PÅ NYTT SÄTT

Julbord i all ära, men visst kan det locka med något annat än en stor buffé? Denna jul tar vi ett nytt grepp. Behåller känslan och de klassiska smakerna men piggar upp dem i en meny med fem rätter. Det blir lättare att beräkna hur mycket som går åt och mindre matsvinn. Du slipper en massa rester som åker ut och in hela helgen och kanske står framme lite väl länge. Dessutom är det enkelt att dela upp rätt-erna mellan er – bara sätt denna broschyr i händerna på gästerna. Självt har jag paxat Janssons fritt-ers som är min absoluta favorit.

På nyårsafton tar vi hjälp av Jessie Sommarström, Årets Kock 2022. Det blir en fest för både öga och gom, samtidigt som hennes hållbarhetstänk lyser igenom.

I januari är vi sedan redo för en fräsch start och tipsar om härligt matiga sallader.

God jul & gott nytt år!

Karolina Sparring,
kock på Arla Mat



LÅGA LÄCKER JULMENY

I år låter vi julens godaste smaker flytta in i en femrättersmiddag. Sillallriken blir en vacker förrättskrans. Janssons får fresta som naggande goda snacksbollar. Skinkan är ersatt av saftig fläksida med nötter och örter. Och efter ostbrickan tar vi fram den oemotståndliga chokladkolapajen.



JULKRANS - FÖRRÄTTSTALLRIK

Vi har valt:

Ägghalva med löjrom och krasse

Senapssill

Sill i dill

Kallrökt lax med smetana på kavring

Skivad polkabeta

Granatäpple

Kavringskrutonger

Arla Ko® Präst® lagrad ost

Sill och tillbehör i denna rätt kan lätt varieras efter smak och budget. Lyxa till kransen med lite löjrom och lax eller välj bara favoritsillarna och strömming.





JANSSONS FRESTELSE FRITTERS

1 burk ansjovisfilé à 125 g

1 gul lök

25 g Arla® Svenskt Smör

2 msk vetemjöl

1 dl Arla Ko® Vispgrädde

50 g Arla Köket® Riven ost pizza

200 g fast potatis

TILL SERVERING:

3 dl Arla Ko®

Gräddfil

färsk gräslök

citronskal

färsk dill

PANERING & FRITERING:

1 dl vetemjöl

2 ägg

1 ½ dl ströbröd

1 liter olja

Finhacka ansjovisen, spara spadet. Skala och finhacka löken. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölet och rör ner vispgrädde och ansjovisspad. Värm under omrörning. Ta från värmen och rör ner osten. Ställ kallt. Grov riv potatisen och pressa bort vätskan. Blanda potatis, ansjovis, lök och ostsås. Forma 18 bollar av smeten. Ställ in i frysen ca 30 min.

Häll mjöl i en djup tallrik, vispa upp ägget i en annan tallrik och häll ströbröd i en tredje tallrik. Värm oljan till 180° och fritera bollarna tills de är gyllene. Låt rinna av på papper och salta. Klicka ut gräddfil på små tallrikar. Strö över fint skuren gräslök och citronskal. Lägg på de nyfriterade bollarna och garnera med dill. Servera direkt.



APELSIN- & FÄNKÅLSSALLAD

4 apelsiner

1 fänkål

100 g Castello® Aged havarti

1 dl marconamandlar

2 msk blå vallmofrön

2 msk kallpressad olivolja

salt & svartpeppar

vattenkrasse

Skala apelsinerna med kniv. Skär i skivor. Hyvla tunna skivor av fänkålen med en mandolin. Tärna osten eller bryt den i mindre bitar. Lägg upp apelsinerna på ett fat. Toppa med fänkål, ost, grovhackade mandlar och vallmofrön. Ringla över olivolja. Salta och peppra. Garnera med vattenkrasse.



ASIATISK PORCHETTA

1 kg fläskside med svål

1 msk flingsalt

2 vitlöksklyftor

1 krukakorriander

eller persilja

1 dl pistagenötter

svartpeppar

LAG:

1 knippe salladslök

5 vitlöksklyftor

25 g färsk ingefära

2 dl japansk soja

2 dl mirin

1 dl vatten

2 stjärnanis

1 kanelstång

Värm ugnen till 120°. Skär ett rutmönster i svålen. Skär fläsksidan från svålen nästan rakt igenom så att den går att vika ut. Om det är mycket fett under svålen kan det skäras bort. Salta svålen och låt stå i rumstemperatur. Skala vitlöken.

Finhacka vitlök, örter och nötter. Salta och peppra insidan av köttet. Fördela örtröraren över köttet. Rulla ihop fläsksidan från sidan som saknar svål. Rulla till en tajt rulle med svålen ytterst. Bind ihop med steksnöre. Grovhacka salladslöken, skala och krossa vitlöken, skär ingefäran i skivor. Lägg i en stekgryta. Tillsätt soja, mirin, vatten, stjärnanis och kanel. Låt lagen koka upp. Lägg ner köttet i grytan med svålen uppåt. Tillaga mitt i ugnen till en innertemperatur på 80°, det tar 2–3 tim beroende på tjocklek. Ös då och då under stekningen. Ta ut porchettan. Höj ugnstemperaturen till 250°.

Sila ner stekspadet i en kastrull. Lägg köttet i en ugnssäker form. Ställ in porchettan i ugnen och rosta tills svålen blir knaprig, ca 10 min.

Smaka av skyn med salt och peppar.

Låt porchettan svalna innan den skivas upp. Ös skivorna med lite sky vid servering.

Porchetta är en italiensk klassiker som vi här ger en asiatisk touch. Serveringen med apelsin- och fänkålssallad förstärker den juliga känslan.



6
PORT

15



JULENS OSTBRICKA

CASTELLO®:

Aged Gouda
White tryffel

KVIBILLE®:

Ädel grädd

FALBYGDENS®

REKOMMENDERAR:

Chevrette mature getost
Chevrette mild getost
Cheddarpuck mature hårdost
Getost i rulle
Couer de Basque hårdost

TILLBEHÖR:

dadlar
björnbär
sesamknäcke
fikonmarmelad
marconamandlar
honung

En ostbricka är ett riktigt gott sätt att få middagen att vara längre. Här har vi valt godbitar som kompletterar varandra. Räkna med ca 150 gram ost per person.





Bjud på en juligt garnerad, röd och uppfriskande drink. Denna passar alla åldrar!



JULDRINK MED ÄPPEL & INGEFÄRA

6 dl äppelmust
3 dl granäppeljuice
1–1 ½ dl ingefärashots
1 tsk kanel

Blanda allt och servera med is.
 Garnera med exempelvis kanelstång,
 skivat äpple, granäppelkärnor och
 gröna örter.

För ett garanterat pampigt avslut bakar vi en
 söt, syrlig, krispig och alldeles underbar paj!



CHOKLADKOLAPAJ MED LINGON

100 g Arla® Svenskt Smör **TILL SERVERING:**
2 dl havregryn **1 ½ dl Arla Köket®**
1 ½ dl vetemjöl **Vispgrädd**
½ dl strösocker

FYLLNING:

1 ½ dl Arla Köket® Vispgrädd
50 g Arla® Svenskt Smör
1 ½ dl ljus sirap
200 g mörk choklad, ca 55% kakao
1 dl frysta lingon

Sätt ugnen på 200°. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt havregryn, mjöl och socker. Rör ihop till en deg. Tryck ut i en pajform med löstagbar kant, ca 24 cm. Frys ca 15 min. Förgrädda pajskalet mitt i ugnen 8–10 min tills det har fått fin färg. Koka upp grädd, smör och sirap i en kastrull. Koka på svag värme till 122°, ca 15 min. Ta från värmen. Bryt ner chokladen i kolasmeten. Rör tills den smält och smeten är slät och blank. Häll smeten i pajskalet och strö över lingonen. Ställ i kylen att stelna minst 5 tim eller över natten. Servera med lättvispad grädd.



FIRA NYÅR À LA JESSIE

FOTO/HELEN PE STYLING/EMELIE HULTBERG PORTRÄTT/SAMUEL UNÉUS

När Jessie Sommarström, Årets Kock 2022, komponerar nyårsmeny hämtar hon råvarorna från så nära håll som möjligt. Sedan skapar hon en fest för alla sinnen.

De klimatsmarta blåmusslorna är läckra men inte dyra. Jordärtskockorna med tryffel har hög wow-faktor utan att vara svårlagade. Den fina fjällrödingen serveras med en sandefjordsås som är så enkel att röra ihop att det nästan är fusk att den är så god.

Och när gästerna smakat cheesecakemoussen med blåbär kommer de aldrig mer att vilja fira nyår någon annanstans. Möjligen hos Jessie Sommarström själv då...



MUSSELSOPPA

•
LÖNNSIRAPGLASERADE
JORDÄRTSKOCKOR MED
FÄRSKOST & TRYFFEL

•
BAKAD FJÄLLRÖDING
MED FALSK RÅRAKA, ROM &
BRYNT SANDEFJORDSÅS

•
CHEESECAKEMOUSSE



MUSSELSOPPA

1 kg blåmusslor

4 schalottenlökar

2 vitlöksklyftor

1 msk rapsolja

3 dl torrt vitt vin

3 dl Arla Ko® Eko

vispgrädd

1 msk Arla Köket® Eko
crème fraiche

TILL SERVERING:

½ fänkål

1 kruk persilja

Hyvla fänkålen tunt med en mandolin, lägg i isvatten. Finhacka persiljan. Rensa och skölj musslorna. Ta bort de som är öppna och trasiga. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs lök och vitlök i rapsolja i en vid kastrull, lägg i musslorna och håll på vin. Lägg ett lock på kastrullen och koka upp, låt koka tills musslorna öppnat sig 2–3 min. Häll av musslorna i en finmaskig sil med en kastrull under. Släng musslor som inte öppnat sig. Reducera ner musselbuljongen en aning. Häll på grädden och låt koka ihop ett par minuter. Lägg musselköttet i serveringskålarna tillsammans med fänkål och persilja. Mixa ner crème fraiche i musselsoppan med en mixerstav. Smaka av med salt. Skumma soppan och håll över musslorna, fänkålen och persiljan.



Jordärtskocka är en underskattad råvara som här blir till lyxiga snittar med lagrad ost och en gnuttu truffel.



Havre och blåbär är nordisk superfood som vi borde äta mycket mer av! Om du inte får tag i oxalis så funkar citrönmeliss eller mynta fint.



BAKAD FJÄLLRÖDING MED FALSK RÅRAKA, ROM & BRYNT SANDEFJORDSÅS

RÖDING:
1 gurka
1 citron
5 dl vatten
½ dl salt
½ dl strösocker
600 g rödingfiléer
FALSK RÅRAKA:
1 ½ kg fast potatis
frityrolja
flingsalt

BRYNT SANDEFJORDSÅS:
100 g Arla® Svenskt Smör ekologiskt
1 dl Arla Ko® Eko vispgrädd
1 dl Arla Köket® Eko crème fraiche
1 msk pressad citronsaft

Röding: Skala gurka och citron med potatisskalare. Lägg skalen i en bunke. Tillsätt vatten, salt och socker. Rör tills salt och socker lösts upp. Skär rödingen i 6 bitar. Lägg i rimlagen och låt stå i kylen ca 20 min. Lyft rödingen ur lagen, skölj i kallt vatten och torka torrt med hushållspapper. Sätt ugnen på 140°. Lägg rödingen på en smord plåt med skinnsidan upp. Baka i mitten av ugnen tills fisken har en inntertemperatur på 42° (6–8 min). Ta ut fisken och dra av skinnet.

Falsk rårika: Tvätta potatisen. Lägg undan 6 stycken till fritering. Koka övriga potatisar med skal mjuka i saltat vatten. Håll av vattnet och låt potatisen ånga av. Riv den råa potatisen på rivjärn på grova sidan. Spola den ren från stärkelse och låt ligga i ljummet vatten ca 10 min. Sila potatisen och krama ur all vätska. Hetta upp olja i en fritös eller kastrull till 150°. Fritera den grovrivna potatisen gyllene och krispig. Lyft upp med hålslev och låt rinna av på hushållspapper, salta.

Brynt sandefjordsås:
 Bryn smöret under ständig omrörning i en kastrull. Låt svalna lite. Tillsätt grädd och koka ihop. Vänd ner crème fraiche och mixa ihop med stavmixer. Smaka av med citronsaft och salt.

Cruditée: Hyvla den skalade gurkan (längsmed) och kålrabbin tunt med en mandolin. Lägg kålrabbin i vatten med isbitar. Låt rinna av på hushållspapper innan servering.

Servering: Skala och finhacka rödlöken. Skär gräslöken fint. Plocka dillvipporna från kvistarna. Skär den skalade citronen i klyftor. Skala och pressa potatisen. Toppa med friterad potatis, rödlök, gräslök, dill och avsluta med rom. Servera den falska råran med cruditéerna, den nybakade rödingen, sandefjordsås och citronklyfta.



LÖNNSIRAPSGLASERADE JORDÄRTSKOCKOR MED FÄRSKOST & TRYFFEL

250 g små jordärtskockor
1 msk rapsolja
1 msk lönnsirap
50 g Arla® Färskost ekologisk
50 g Castello® Aged havarti
20 g färsk tryffel från Gotland
flingsalt & svartpeppar
färsk timjan

Värm ugnen till 185°. Tvätta och borsta jordärtskockorna, behåll skalet på. Dela på längden. Lägg i ugnform med snittytan upp. Pensla med olja. Rosta mitt i ugnen ca 10 min. Ta ut och pensla med lönnsirap. Rosta i ytterligare ca 7 min, tills de är genombakade och gyllene. Smaka av färskosten med lite salt och nymalen svartpeppar. Låt jordärtskockan svalna en aning. Strö över lite flingsalt och klicka på färskosten. Toppa med finrivna ost och tunt hyvlad tryffel. Garnera med plockade timjanblad.



CHEESECAKEMOUSSE

HAVRESMULOR:
3 dl havregryn
50 g Arla® Svenskt Smör ekologiskt, rumsvarmt
1 dl strösocker
2 msk rapsolja
1 ½ krm hjorthornsalt

BLÅBÄRSKOMPOTT:
½ dl strösocker
250 g frysta blåbär
½ citron, pressad saft
2 tsk potatismjöl

CHEESECAKEMOUSSE:
1 dl Arla Ko® Eko vispgrädd
150 g Arla® Färskost ekologisk
½ dl Arla Köket® Eko crème fraiche
1 dl florsocker
½ krm salt

TILL SERVERING:
1 kvist oxalis

Havresmulor: Sätt ugnen på 160°. Mixa havregrynen till ett mjöl. Vispa smöret med socker och olja. Tillsätt hjorthornsalt och havremjölet. Sprid ut smulorna på plåt med bakplåtspapper. Baka i mitten av ugnen ca 15 min.

Blåbärskompott: Koka upp sockret med hälften av blåbären. Koka 1 min. Blanda citronsaft och potatismjöl och rör ner blandningen i kastrullen. Koka upp. Ta kastrullen från värmen. Rör ner resterande blåbär. Lägg i en skål och kyl.

Cheesecake mousse: Vispa grädden och ställ åt sidan. Vispa ihop färskost, crème fraiche och florsocker med elvisp till en fast kräm. Vänd försiktigt ner den vispade grädden och blanda ordentligt.

Servering: Plocka oxalisbladen och finhacka stjälken. Fördela havresmulorna i 6 glas. Lägg på blåbärskompotten, toppa med oxalistsjälkarna. Avsluta med moussen och toppa med oxalisbladen.

VINTERNS GODASTE SALLADER

Starta året fräscht med vintliga och matiga sallader. Gör färgsprakande kompositioner med mycket smak och tuggmotstånd. Botanisera bland grönsaker och kålsorter, gryner och linser, frukter och nötter. Inspireras av världens olika kök och låt härliga ostar ge krämighet, sälta och umami.

Lättilagd kålsallad som funkar lika bra med vegofärs, fläskfärs eller nötfärs. Ta det du gillar bäst. God både varm och kall!



ASIATISK RÖDKÅLSSALLAD

RÖDKÅLSSALLAD: **GOCHUJANGKRÄM:**

500 g rödkål

2 dl Arla Köket®

2 lime

Crème fraiche

1 tsk strösocker

1 msk gochujang

1 tsk salt

TILL SERVERING:

FÄRS:

1 knippe salladslök

2 msk Arla Köket®

1 röd chili

Smör- & rapsolja

100 g babyspenat

500 g valfri färs

½ dl rostade

2 msk japansk soja

sesamfrön

1 msk fisksås

1 kruka mynta

Strimla kålen med en mandolin. Blanda kålen med finrivet limeskal, limesaft, socker och salt. Massera kålen så den mjuknar något. Stek färsen på hög värme tills den fått sin färg. Rör ner soja och fisksås. Rör ihop crème fraiche och gochujang i en skål. Strimla salladslöken och chilin. Blanda kål och färs i en stor salladsskål. Toppa med spenat, salladslök, chili, sesamfrön och mynta. Servera kålsalladen med gochujangkrämen.



MATVETESALLAD MED DADLAR & VALNÖTTER

3 dl matvete

DRESSING:

1 msk olivolja

2 dl Arla Köket®

8 padrones

Turkisk yoghurt

8 dadlar

150 g Apetina®

140 g Kvibille® Ädel

vitost

100 g rucola

1 liten vitlöks-

1 dl rostade valnötter

klyfta

2 äpplen

1 kruka basilika

Koka matvetet enligt anvisning på förpackningen. Mixa ihop yoghurt, smulad vitost och skivad vitlök till en slät dressing. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek padrones 3–4 min. Skär bort stjälken och halvera padrones. Halvera dadlarna och ta bort kärnan. Smula ädelosten. Blanda matvete med dadlar, ädelost, rucola och valnötter. Skiva äpplena. Toppa salladen med padrones, äpple och basilika. Servera med dressing.



En riktigt matig sallad med krispiga nötter, söta dadlar, salt ädelost och lite heta padrones. Passar både som egen rätt och som tillbehör till kyckling eller lammfärsbollar.



BELUGALINSSALLAD

- 2 dl belugalinser
- 1 rödlök
- 100 g Castello® Kata
- 1 msk dijonsenap
- 2 msk olivolja
- salt & svartpeppar
- 250 g broccoli
- 1 huvud frisésallad
- 1 dl granatäppelkärnor
- 1 dl rostade pistagenötter

TILL SERVERING:

- 250 g KESO® Cottage cheese crushed
- 2 msk kallpressad olivolja
- 2 msk finhackad färsk persilja

Koka linserna nätt och jämnt mjuka enligt anvisning. Skölj kallt vatten. Skala och finhacka löken. Tärna osten och blanda med lök, senap, olja och linser. Smaka av med salt och peppar. Dela broccoli i buketter och skiva stammen. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek broccolin på hög värme 3–4 min. Salta. Skölj salladen och lägg upp på fat. Toppa med linser, broccoli, granatäpple, nötter och ev. mera ost. Lägg cottage cheese i en skål. Ringla på lite olivolja och persilja. Servera salladen med cottage cheese.



En mättande och smakrik sallad med lyxiga belugalinser smaksatta med dijonsenap och lagrad ost. Serverad med krämig cottage cheese.



JUST NU

FRÄSCHT MELLIS UTAN SOCKER

Yalla® Zero-familjen har fått ett nytt tillskott: en drickyoghurt med citronsmak. Den är syrligt fräsch, laktosfri och innehåller inget tillsatt socker. Här finns heller inga färgämnen eller konserveringsmedel.

Njut av denna goda och mättande törstsläckare som funkar lika bra i farten som hemma eller på jobbet.



TESTA BREGOTT® FRÅN VÄXTRIKET

I över 50 år har Bregott® förgyllt smörgåsar. Nu finns även en variant gjord enbart på växtbaserade råvaror. Perfekt för dig som vill äta mer växtbaserat men fortfarande ha den goda Bregott®-smaken. Testa!



RIVEN, GIVEN SUCCÉ

Med Arla Köket® riven ost kan du enkelt förgylla matlagningen med svensk kvalitetsost. Missa inte att göra fantastiskt goda JANSSENS FRESTELSE FRITTERS på sid. 4!



MER JULIG MATGLADJE!

Titta in på arla.se. Där har vi dukat upp med ännu mer inspiration för en riktigt god jul.

5 KR RABATT



Du får 5 kronor i rabatt vid köp av en valfri Arla Köket® riven ost 150–300g. Gäller endast en gång per hushåll. Kan ej kombineras med andra erbjudanden. Giltig: 2023-10-23 – 2024-09-27. Till butik: Inlöses av ClearOn

Omtyckt ost i ny storlek



Nu finns vår omtyckta Castello® Kata i en aptitlig 200-gramsförpackning. Osten görs på svensk mjölk och har frisk fruktighet, viss salta, snäll beska och tydliga toner av smörkola. Prova den i matlagningen eller på ostbricken – den är lika god till allt!



OSTBRÖDSKRANS

5 dl Arla Ko® Mjölk

50 g jäst

50 g Arla® Svenskt

Smör, rumsvarmt

2 tsk salt

1 msk strösocker

ca 12 dl vetemjöl

1 ägg

flingsalt

200 g Castello®

Extra creamy brie

Värm mjölken till fingervarmt, 37°. Smula jästen i en bunke. Häll över mjölken. Rör om tills jästen har löst sig. Tillsätt smör, salt, socker och det mesta av mjölet. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Jäs under bakduk ca 45 min. Värm ugnen till 200°. Ta ut osten ur förpackningen. Hyvla av toppen på osten. Lägg den i mitten på en plåt med bakplåtspapper. Arbeta degen på mjölat bakkbord och forma den till en rulle. Dela den i 24 bitar. Forma varje bit till en bulle och lägg runt osten som en krans i två rader. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Pensla bröden med uppvisat ägg. Strö på flingsalt. Grädda i mitten av ugnen 20–25 min. Garnera gärna med torkade tranbär och färsk timjan.

Att bryta bröd och doppa i krämig brieost är både gott och trevligt. Denna festliga servering passar vid vilket mysigt häng som helst!

Vi väljer papper tillverkat av material från ansvarsfulla källor eftersom vi strävar efter hållbarhet i alla våra beslut



MIX
Paper | Supporting responsible forestry
FSC® C136210