



# Köket



ÅRETS KOCK®  
BJUDER PÅ  
NYÅRSMENY

DEN RIKA  
CHOKLADEN

# Gulgrönt

# DEN RIKA chokladen

Choklad kan göra en salig i vinterns mörker och kyla. Särskilt när den förenas med annat läckert som gräddkola, knäck, lakrits och torkad frukt. Här får du tips på hur du enkelt skapar exklusivt godis för hela jul- och nyårshelgen.



## Chokladkola med kakaonibs | 25 st

Älskade chokladchock! Kakaonibs är krossade chokladbönor och ger kolan extra mycket smak och crunch.

2 dl strösocker  
2 dl Arla® vispgrädde  
½ dl glykossirap  
40 g hackad mörk choklad  
1 msk kakaonibs

Lägg bakplåtspapper i en form ca 15x20 cm. Värm socker och grädde i en tjockbottnad kastrull på svag värme tills sockret löst sig. Tillsätt glykossirap och choklad. Koka på medelvärme utan lock 15-30 min tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på 123°. Håll upp smeten i formen, strö över kakaonibs och låt kolan stelna över natten i rumstemperatur. Skär upp i bitar.



## Tryffel med karamelliserad mjölk | 20 st

Den karamelliserade mjölken ger en len kolasmak till tryffeln. Du hittar den i väl-sorterade matbutiker.

100 g mörk choklad  
200 g mjölkchoklad  
1 ½ dl Arla Köket®  
vispgrädd  
¼ dl karamelliserad mjölk  
1 msk Arla® Svenskt Smör,  
rumsvarmt

Topping:  
1 dl strössel

Hacka chokladen och lägg i en bunke. Koka upp grädden och karamelliserad mjölk. Häll gräddblandningen över chokladen och rör tills all choklad smält. Rör i smöret. Sätt plast över bunken och låt stå i rumstemperatur ca 6 tim. Forma runda bollar och rulla dem i valfritt strössel. Förvara kallt i en lufttät burk eller i frysen.

**Tips!** För längre hållbarhet, rulla tryfflarna i smält choklad innan de rullas i strössel.

## Cookie fudge | 32 st

Gräddigt mjuk fudge som toppas med smul av chokladiga favoritkakor.

150 g mörk choklad  
2 ½ dl strösocker  
½ dl mörkt muscovadosocker  
2 ½ dl Arla® vispgrädd  
1 dl Arla® mjölk  
1 dl ljus sirap  
50 g Arla® Svenskt Smör  
5 kakor, t ex Oreo

Lägg bakplåtspapper i en form ca 15x20 cm. Hacka chokladen. Blanda socker, muscovado-socker, grädd, mjölk, sirap och smör i en kastrull och smält på låg värme. Rör om då och då. Hög till medeltemperatur och sjud till ca 117°. Dra av från värmen och rör ner chokladen. Fortsätt röra tills smeten svalnat något. Häll upp smeten i formen. Krossa kakorna grovt och strö över. Låt stelna i rumstemperatur över natten. Skär upp i bitar.





## Chokladknäck med pistagenötter | 60 st

Pistage ger knäcken lite extra elegans i både färg och smak.

2 dl Arla® vispgrädde  
2 dl ljus sirap  
2 dl strösocker  
2 msk kakao

1 dl pistagenötter  
2 msk Arla®  
Svenskt Smör

Blanda grädde, sirap, socker och kakao i en tjockbottnad kastrull. Koka upp under omrörning tills sockret löst sig. Koka på medelvärmes utan lock 15–30 min tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på 124°. Hacka nötterna och rör ner i smeten tillsammans med smöret. Fördela smeten i knäckformar. Låt stelna.

### Kulprovet:

Häll några droppar smet i iskallt vatten. Om de går att rulla till en hård kula är knäcken färdig.

## Marmorerad tryffel med tranbär och nötter | 20 st

Snabb, enkel och vackert spräcklig choklad toppad med knapriga nötter och frön.

150 g mörk choklad  
100 g vit choklad  
½ dl Arla® vispgrädde  
½ msk glykossirap  
2 msk torkade tranbär  
½ dl grovhackade blandade nötter,  
t ex valnötter, jordnötter eller pekannötter  
3 msk blandade frön,  
t ex pumpakärnor och hampaströ

Lägg bakplåtspapper i en form ca 15x20 cm. Hacka den mörka chokladen och smält i mikro eller över vattenbad. Koka upp grädde och glykos. Häll grädden över den mörka chokladen och rör slät. Hacka den vita chokladen och lägg i en bunke, smält i mikro eller över vattenbad. Häll den mörka chokladen i formen och därefter den vita. Marmorera med en gaffel och strö över tranbär, nötter och frön. Låt svalna i kyl. Skär upp i bitar.





## Chokladdoppad hallonkola | 25 st

Magnifika röda kolor med bästa smakkompisarna choklad och hallon.

150 g frysta hallon

1 ½ dl Arla® vispgrädd

2 ½ dl strösocker

1 tsk pressad citronsaft

1 msk ljus sirap

Topping:

150 g mörk choklad

1 msk frystorkade hallon

Koka upp hallonen och sila bort kärnorna. Lägg bakplåtspapper i en form ca 15x20 cm. Blanda hallonpurén och övriga ingredienser till kolan i en tjockbottnad kastrull. Koka på medelvärme utan lock tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på ca 123°. Rör inte om. Häll upp smeten i formen och låt stelna i rumstemperatur över natten. Skär upp kolan i fyrkantiga bitar. Smält chokladen i mikro eller över vattenbad. Doppa kolorna till hälften i chokladen och strö över frystorkade hallon.

# Julgrönt

Det gröna på julbordet tar för sig. Ge plats åt kavata grönsaksrätter som sprakar av färg och sjuder av smak! Låt gratänger, sallader och pajer få extra skjuts av gräddfil, syrad grädde och yoghurt.



## Potatisterrine med cheddarost | 14 port

Paté med hög impafaktor som passar till det mesta på julbordet. Du kan också skära den i skivor och steka i smör som förrätt eller servera som tillbehör på nyårssupén.

1 kg mjölig potatis

1 tsk salt

3 ½ dl Kvibille® cheddar riven

2 dl Arla Köket® vispgrädde

2 krm kryddpeppar

150 g Apetina® vitost

3 ägg

2 krm svartpeppar

5 lagerblad

Sätt ugnen på 175°. Vispa ihop grädde, ägg, kryddpeppar, salt och peppar i en bunke. Tillsätt riven ost och smula ner vitosten. Skala och skiva potatisen tunt och lägg ner i ostblandningen. Lägg ett bakplåtspapper i en 1 ½ liters brödform. Packa potatisblandningen i formen. Lägg på lagerblad. Grädda i nedre delen av ugnen ca 80 min, tills terrinen känns mjuk. Låt svalna. Ställ kallt till nästa dag. Skär upp i skivor.

## Rödbetssallad vego style | 8 port

En nyskapad rödbetssallad med söt-syrliga smaker. Servera gärna formad till en ståtlig kupol.

- 250 g inlagda rödbetor
- 2 dl Arla Köket® lätt crème fraiche
- 1 msk söt senap
- 300 g kall, kokt potatis
- 100 g saltgurkor
- 1 rött äpple
- ½ rödlök
- ½ tsk salt
- ½ dl plockad färsk dill

Skär rödbetorna i små tärningar och rör ihop med crème fraiche och senap. Låt stå ca 10 min. Skär potatis, saltgurka och äpple i små tärningar. Skala och finhacka löken. Rör ner allt i rödbetsröran och salta. Klä insidan av en skål med plastfolie. Lägg i rödbetssalladen och packa tätt. Täck med plastfolie och ställ kallt i minst 4 tim. Vänd upp på ett fat och toppa med dillen.



## Saffranskokt palsternacka med smörrostade nötter | 4 port

Palsternackan får smak av jul med saffran, hasselnötter och syrad grädde.

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 700 g palsternackor | 2 krm salt        |
| 1 pkt saffran à ½ g | ½ färsk röd chili |
| 1 msk vatten        | 2 dl Arla Köket®  |
| 1 dl hasselnötter   | syrad grädde      |
| 2 msk Arla®         | ½ dl hackad       |
| Svenskt Smör        | bladpersilja      |

Skala och skär palsternackorna i tunna klyftor. Rör ut safranet i hett vatten. Grovhacka och rosta nöterna i 1 msk smör och 1 krm salt. Dela, kärna ur och hacka chilin fint. Fräs chilin i resten av smöret i en kastrull. Tillsätt syrad grädde, saffran, resten av saltet och palsternackor. Koka på svag värme ca 15 min, tills palsternackorna är lagom mjuka. Strö över nötter och persilja.

### Tips!

Smula över Kvibille® ädel som får smälta härligt i palsternackorna.





## Gratinerade portabello- svampar | 8 st

Fyll jättechampinjoner med svartkål, ost, chili och vitlök. Enkelt och försvinnande gott!

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| 8 portabellosvampar,<br>ca 600 g         | 1 dl Arla Präst®, riven |
| 75 g svartkål                            | 1 tsk sambal oelek      |
| ½ tsk salt                               | 1 skiva formbröd        |
| 1 vitlöksklyfta                          | 2 msk olivolja          |
| 50 g Arla®<br>Svenskt Smör,<br>rumsvarmt |                         |

Sätt ugnen på 200°. Ta bort och finhacka foten på svamparna. Repa kålen från stammen och finstrimla. Lägg svamparna med kupiga sidan nedåt på en plåt med bakplåtspapper. Lägg på kål och svamphack. Salta. Skala och finhacka vitlöken. Rör ihop vitlöken med smör, ost och sambal. Fördela smöret på svamparna. Smula över brödet. Gratiner i mitten av ugnen 15-20 min. Ringla över olja vid servering.



## Varm sallad med vitost och brysselkål | 4 port

Matvete passar utmärkt att blanda ner i sallad, som i den här ljumma, juliga varianten med smak av apelsin.

- |  |  |
|--|--|
| 3 dl matvete                             | 2 krm svartpeppar                          |
| 250 g brysselkål                         | rivet skal och                             |
| 2 msk Arla®<br>Smör&rapsoolja<br>gourmet | saft av ½ apelsin                          |
| ½ dl saltrostad<br>mandel                | 150 g Apetina®<br>classic tärnad<br>i olja |
| ½ tsk salt                               | 1 dl torkade tranbär                       |

Koka matvetet enligt anvisning på förpackningen. Dela brysselkålen i halv. Bryn kålen i smör-&rapsoolja i en stekpanna ca 3 min. Hacka mandeln grovt och rör ner i matvetet. Salta, peppra och häll över apelsinssaft. Lyft upp osten ur oljan och toppa salladen med ost, tranbär och rivet apelsinskal.





## Glutenfri grönkålspaj | 6 port

En glutenfri paj med fyllning av grönkål och färskost. Toppa med granatäppelkärnor för färg och lite syrlighet.

Pajdeg:

125 g Arla®  
Svenskt Smör,  
kallt  
1 ½ dl rismjöl  
3 dl mandelmjöl  
2 tsk vatten  
1 tsk salt

Fyllning:

350 g fryst grönkål, tinad  
250 g Arla® färskost  
naturell  
2 ägg  
1 krm riven muskotnöt  
½ tsk salt  
1 krm svartpeppar  
1 granatäpple

Arbeta snabbt ihop ingredienserna till pajdegen för hand eller i en matberedare. Tryck ut degen i en rund form, ca 24 cm i diameter. Nagga degen och låt stå kallt minst 30 min. Sätt ugnen på 175°. Förgrädda pajskalet 8–10 min. Krama ur grönkålen och blanda med färskost, ägg och kryddor. Fördela fyllningen i pajskalet. Grädda i mitten av ugnen 25–30 min. Låt svalna. Dela granatäppet och knacka ut kärnorna. Toppa pajen med granatäppelkärnor.

# VARIERA pepparkakorna!

Pepparkakor är så goda som de är, men variera gärna med cheddar, ädelost eller mandel. Eller bygg ett tjustigt hus.

## Pepparkakor /150 st

Godaste pepparkaksdegen gör du själv, det är det verkligen värt. Håll i er alla baksugna och kom ihåg att degen ska vila ett dygn i kylan innan du kan baka ut den.

200 g Arla® Svenskt Smör	1 msk malen kanel
1 ½ dl mörk sirap	½ msk malen kryddnejlika
3 dl strösocker	½ msk malen kardemumma
1 ½ dl Arla Köket® vispgräddde	1 msk bikarbonat
1 msk malen ingefära	10 dl vetemjöl

Lägg smör, sirap och socker i en kastrull. Värm tills allt har smält. Häll blandningen i en köksmaskin. Tillsätt gräddde och kryddor, rör om.


Blanda bikarbonat och mjöl, rör ner det i smeten.

Arbeta samman till en ganska lös deg. Låt degen vila i kyl ca 1 dygn.

Ta fram degen 1 tim innan utbakning. Sätt ugnen på 200°.

Kavla ut degen tunt på mjölad arbetsbänk och ta ut kakor med mått.

Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper och grädda i mitten av ugnen ca 5 min. Låt kakorna svalna på plåten.




### Färskost- och nötkräms till pepparkakor / 24 st

Vispa 150 g Arla® färskost naturell,  
½ dl nötkräms, (t ex Nutella), och  
rivet skal av ½ apelsin fluffigt med en elvisp.



### Ädeloströra till pepparkakor / 24 st

Mosa ihop 140 g Kvibille® ädel  
med 1 dl Arla® gräddfil.



### Lingongrädde till pepparkakor / 24 st

Vispa 1 dl Arla® vispgrädde och  
vänd ner 3 msk lingonsylt.  
Klicka grädden på pepparkakor  
och toppa med lite extra sylt.



### Cheddarost & hjortron

Lägg en skiva Kvibille® cheddar  
på pepparkakan och toppa med en  
klick hjortronsylt.



# Jimmi Eriksson

I fyra år arbetade han på en privat yacht i Medelhavet och på ett hotell i Karibien. Men idag är det främst stockholmare som får njuta av Jimmi Erikssons fingertoppskänsla i köket. För Jimmi handlar matlagning om att hitta bra smakkombinationer och konsistenser. Att få ut så mycket som möjligt av råvaran och blanda enkelhet med finesse.

## JIMMI VÄLJER ...

**FÖRRÄTT** eller EFTERRÄTT

**KÖTT** eller FISK

ITALIENSKT eller **FRANSKT**

**TÄVLING** eller SKOJ

**STOCKHOLM** eller NEW YORK

TV-SERIER eller **FILM**

FRUKT eller **GRÖNSAKER**



Jimmi Eriksson, Årets Kock® 2016, Årets Unga Kock 2013.  
Verksam på restaurang Lilla Ego i Stockholm.

**Varför valde du just dessa recept?** Det är enkla recept med lite twist. Det är råvaror med asiatisk känsla, men doftar ändå nyår.

**Bästa tipset för att lyckas med recepten?** Som alltid att planera i god tid. Mycket går att förbereda flera dagar innan så man slipper stressa samma dag.

**Favoritredskap i köket?** Absolut en vass kniv, men en bra stektermometer är toppen för att få perfekt temperatur.

**Har du något nyårslöfte?** Ger aldrig nyårslöften faktiskt. Men kanske att spela mer squash eller träna mer.

**Favorit i mejeridisken?** Gräddfil och smör.

MISOSTEKT OXFILÉ  
MED JORDÄRTSKOCKA,  
SOJA OCH STEKLÖK



OXFILÉTARTAR  
I SALLADSBLAD MED  
PICKLAD SILVERLÖK,  
recept finns på arla.se



LAX MED BLOMKÅL  
OCH LÖJROM



Recept på nästa uppslag.

## Lax med blomkål och löjrom | 6 port

Löjrom är en av mina favoriter. Fungerar otroligt bra ihop med lax och lite hetta istället för på klassiskt vis.

400 g laxloin  
t ex Salmalax  
½ blomkålshuvud  
60 g löjrom  
½ dl plockad färsk dill  
rivet skal av 1 citron  
1 krm svartpeppar  
2 msk saltrostade  
solroskärnor

Wasabikräm:  
2 dl Arla Köket®  
crème fraiche  
2 tsk wasabipasta

Blanda ihop ingredienserna till wasabikrämen och ställ i kyl. Dela blomkålen i mindre buketter. Hyvla hälften av buketterna i tunna skivor, gärna på mandolin. Koka resten mjuka i lättsaltat vatten. Häll av och lägg i isvatten. Skär laxen i tunna skivor. Servera laxen på tallrik med wasabikräm, hyvlat och kokt blomkål. Toppa med löjrom, dill, citronskal, svartpeppar och saltrostade solroskärnor.

## Misostekt oxfilé med jordärtskocka, soja och steklök | 6 port

Asiatisk touch på oxfilé vid nyår känns nytt och min favorit jordärtskocka passar perfekt till.

800 g putsad oxfilé  
2 msk misopasta  
1 msk japansk soja  
1 tsk salt  
1 krm svartpeppar  
2 msk Arla® Svenskt Smör  
10 steklökar, gärna gula och röda med skal  
1 tsk flingsalt till servering

Vinägersky:

1 rödlök  
1 vitlöksklyfta  
1 msk Arla® Svenskt Smör  
3 msk rödvinsvinäger  
8 dl kalvbuljong  
5 kvistar färsk timjan  
2 tsk majsstärkelse  
½ tsk salt

Rostad jordärtskocka:

500 g jordärtskockor  
½ dl Arla® Klarifierat Smör, rumsvarmt  
1 tsk salt

Jordärtskockskräm:

300 g jordärtskockor  
3 dl Arla Köket® syrad grädde  
100 g Arla® Svenskt Smör

Till fritering:

200 g Arla® Klarifierat Smör  
1 tsk salt

*Vinägersky:* Skala och hacka lök och vitlök. Bryn lätt i smör. Häll på vinäger och låt koka ca 2 min. Tillsätt buljong och timjan, låt koka tills ca 3 dl återstår, ca 30 min. Sila såsen och red med majsstärkelse uttrört i vatten till simmig konsistens, salta.

*Rostad jordärtskocka:* Sätt ugnen på 150°. Tvätta jordärtskockorna och lägg dem i en ugnform. Klicka på smör och salta. Tillaga i mitten av ugnen ca 45 min, ställ åt sidan till senare.

*Jordärtskockskräm:* Skala jordärtskockorna, skär ner i mindre bitar och lägg i en kastrull. Täck med syrad grädde och vatten. Koka mjuka ca 30 min. Häll av jordärtskockorna och mixa till en slät puré med smöret.

*Oxfilé och steklök:* Sätt ugnen på 100°. Blanda misopasta och soja. Salta och peppra köttet och bryn det runt om i smör. Pensla köttet med misoblandningen och lägg i en ugnform. Tillaga i mitten av ugnen till en inner-temperatur på ca 56°, ca 1 ½ tim. Lägg in steklöken bredvid köttet de sista 30 min.

*Servering:* Värm smöret till ca 140° och fritera de rostade jordärtskockorna ca 4 min och salta. Värm sky och jordärtskockskräm, skala och dela steklöken. Skär upp köttet. Servera allt på t ex en stor skärbräda och ha vinägersky och jordärtskockskräm vid sidan av. Strö över flingsalt.



## Limepannacotta med ananas, rostade nötter och vit choklad | 6 port

Fräsch pannacotta med lime och kvarg där ananasen fått lite hetta av chili. Laga i förväg så blir det mer tid att umgås.

Limepannacotta:

1 gelatinblad

2 dl Arla Köket® syrad grädde

1 ½ msk strösocker

rivet skal av 1 lime

250 g Arla Köket Kesella® kvarg

Karamelliserad ananas:

½ ananas

½ färsk röd chili

2 dl strösocker

saften av 1 lime

Rostade nötter och vit choklad:

100 g macadamianötter

100 g vit choklad

**Limepannacotta:** Lägg gelatinbladet i kallt vatten ca 5 min. Koka upp syrad grädde, socker och limeskal. Dra från värmen och rör i gelatinet. Låt svalna och sila bort limeskalet. Rör ner kvargen i limegrädden, blanda till en slät smet. Fördela i portionsglas, låt stelna i kyl minst 2 tim.

**Karamelliserad ananas:** Skala och dela ananasen. Skär bort den hårda mittdelen. Skär ananasen i små bitar. Kärna ur och finhacka chilin. Smält sockret i en kastrull under omrörning, låt det få en gyllenbrun färg. Lägg ner ananas och chili i sockret, låt sjuda ca 10 min. Låt svalna och tillsätt limesaften.

**Rostade nötter och vit choklad:** Sätt ugnen på 175°. Hacka nötter och choklad grovt. Strö ut på en plåt med bakplåtspapper. Rosta i mitten av ugnen ca 10 min, rör om då och då.

Toppa pannacottan med karamelliserad ananas, nötter och choklad.

# Nyårsfestligt MED SYRAD GRÄDDE

En god sås lyfter nyårsmiddagen. Med Arla Köket® syrad gräddde får du rätt konsistens på såsen direkt. Du behöver alltså ingen redning. Allt gott blir ännu godare med Arla Köket® syrad gräddde.



Världspremiär!



## Pepparsås / 4 port

Få en rund och härligt pepprig smak på pepparsåsen med syrad gräddde. Passar till det mesta du vill sätta lite extra smak på till nyårsmiddagen. Koka pepparkornen om du vill ha en mildare pepparsås.

- |                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| ½ msk svartpepparkorn    | 1 dl vitt vin                  |
| 1 gul lök                | 2 dl kalvbuljong               |
| 2 msk Arla® Svenskt Smör | 2 dl Arla Köket® syrad gräddde |

Mortla pepparn grovt. Skala och hacka löken. Fräs löken i smör i en kastrull utan att den tar färg. Tillsätt pepparn och fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt vinet och buljongen, koka ner tills hälften återstår. Häll på den syrade grädden och koka ihop till önskad konsistens, ca 3 min. Salta.

## Vitvinssås / 4 port

Syran i det vita vinet och i den syrade grädden gifter sig perfekt och tar den här klassiska såsen till nya höjder när du firar in det nya året.

- |                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1 gul lök             | 1 ½ dl Arla Köket® syrad gräddde |
| 1 ½ dl torrt vitt vin | 50 g Arla® Svenskt Smör          |
| ½ dl vitvinsvinäger   | salt                             |
| 2 ½ dl fiskbuljong    |                                  |

Skala och finhacka löken. Koka upp lök, vin och vinäger i en kastrull och låt koka på svag värme ner till hälften, ca 15 min. Tillsätt buljong och syrad gräddde, koka ytterligare ca 15 min. Mixa i smöret och smaka av med salt.



MER RECEPT OCH INSPIRATION TILL NYÅR HITTAR DU PÅ ARLA.SE

[www.arla.se](http://www.arla.se) Arla Forum 020-99 66 99



FSC  
[www.fsc.org](http://www.fsc.org)

MIX

Paper from  
responsible sources  
FSC® C014188