

Nästa nummer av Arlaköket kommer i slutet på mars.
Då välkomnar vi den ljusa årstiden.



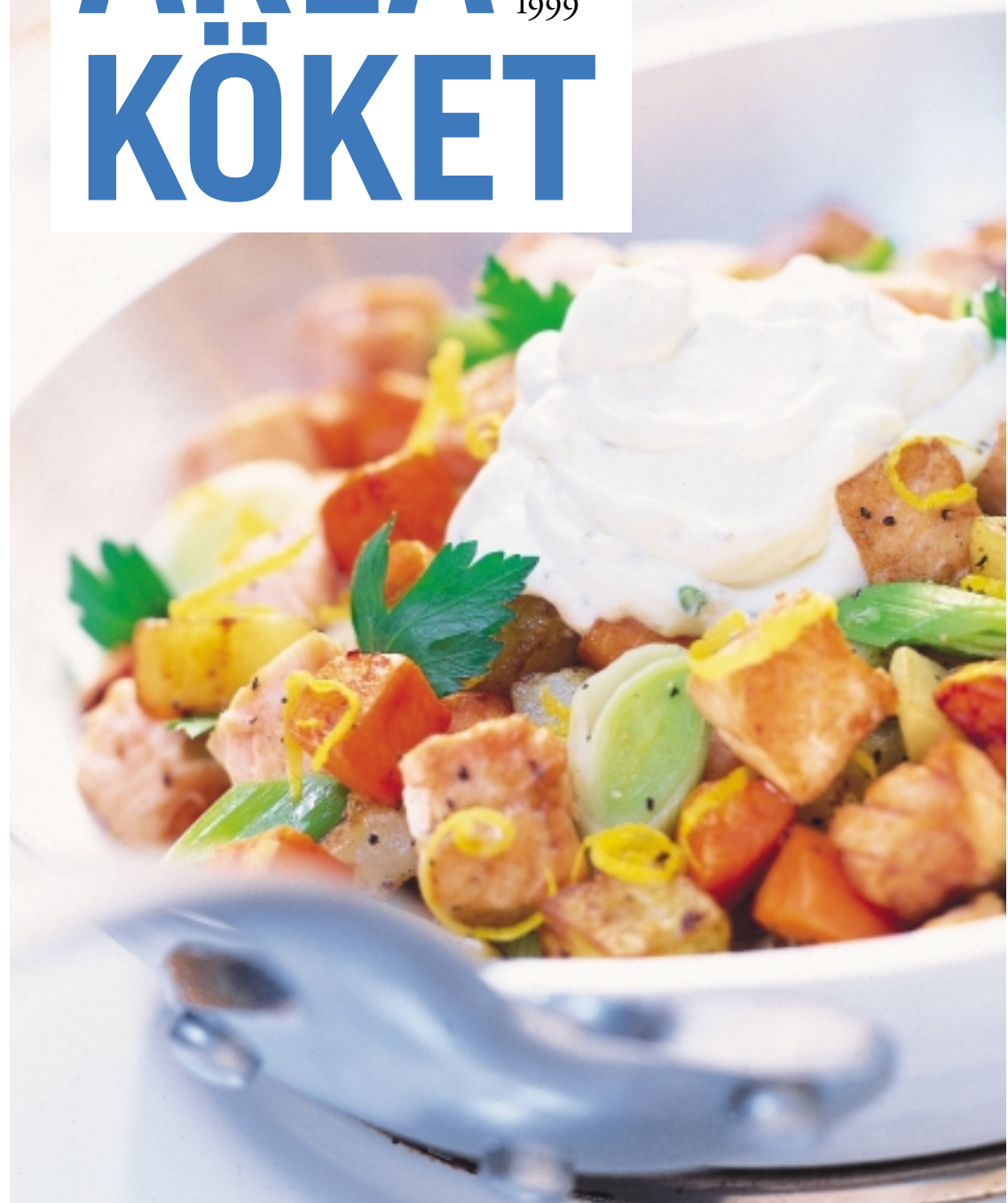
PRODUKTION: BONSDORFF & SÜDEN, ANNONSBYRÅ. RECEPT: BERIT PAULSSON. FOTO: WOLFGANG KLEINSCHMIDT. TRYCKT PÅ SVANEMÄRKT PAPPER.

ARLA KÖKET



NR. I
1999

Godare vardag
med godare grönt,
pasta, kyckling m m.



Färskvaror

Arla Forum 020-99 66 99 www.arla.se/kokboken

Godare vardag

Pressa ner en klyfta vitlök i köttfärsen, krydda grönsakerna med saffran. Eller riv lite apelsinskal över torsken, som i receptet på sid 7. Svårare än så är det inte att göra vardagen godare. Inte nu, när du har Arlaköket i handen.

Årets första nummer är din guide till goda vinterdagar med härlig doft i köket. Vi har utgått ifrån våra mest vanliga vardagsråvaror, fisk, korv, grönsaker, pasta, kyckling och köttfärs. Mat som det ofta är bra pris på. Vi har slösat med fantasin, men snålat med antalet ingredienser, för att det ska gå lätt och snabbt att handla och laga. Corn chicken på sid 13, är ett fräsigt exempel på det, där frukostflingorna i skafferiet blir godaste paneringen.

Så vänta inte en dag till, börja pressa, sila, skala och riv dig fram, till en lika lättlagad som välsmakande vardagsmat.



Innehåll

Godare grönt t ex / sid 3-5

Kikärtspilaff
Varm couscoussallad med limesås
Provencalsk Ninon
Gräddkokta rotfrukter med citron och rosmarin
Kronärtskocksgryta med linser

Godare fisk bl a / sid 6-8

Fisk med Caesarröra
Apelsinfisk
Franska fiskbiffar
Laxpytt med örter
Parmesangrätinerad spätta

Godare pasta m m / sid 9-12

Majspasta med rökt fläsk
Baconlasagne
Pasta med örtgrönsaker
Italiensk kycklingpasta
Makaronipudding
Laxpasta med wasabi

Godare kyckling etc / sid 13-14

Corn chicken
Kycklingenchilada
Fetakyckling

Godare färs osv / sid 15-16

Hamburgare med stekta grönsaker
Färsbiffar med pinjenötter
Auberginefärspanna

Godare korv o dyl / sid 17-19

Korvspett med ostpotatis och gurkröra
Olivkotletter
Pannkakscanneloni med skinka
Pepparrotsgrätinerad kassler
Salamipizza

Godare sportlov typ / sid 20-22

Baguette sweet chili
Stekta meximackor
Tonfiskwraps
Minisemlor
Gulaschsoppa
Vallmobröd
Kanelgrätinerade citrusfrukter

Godare grönt t ex

Dagens grönsaksdiskar är en fröjd för ögat. Här finns det mesta. Både inhemskt och importerat. Handlar du dessutom efter säsong, får du ofta ett bra pris. Under vintern hör rotfrukter och lök till de billigare grönsakerna. På sid 5 hittar du ett lika gott som billigt exempel på detta. **Grabba en rotfrukt och plocka fram potatisskalaren, så börjar vi!**



Kikärtspilaff 4 port

1 gul lök
1/2 påse saffran, 0,25 g smör
2 1/2 dl ris, gärna avorioris
5 dl grönsaksbuljong
2 vitlöksklyftor
3 paprikor i olika färg
1 burk kikärter, ca 400 g
salt och svartpeppar
2 dl crème fraiche tomat & basilika

Skala och hacka löken. Fräs lök och saffran i smör i en gryta. Rör i riset och häll på buljongen. Låt det koka under lock ca 20 min. Skala och hacka vitlöken. Kärna ur paprikorna och skär dem i bitar. Spola kikärtorna i kallt vatten. Fräs vitlök och paprika i smör i några minuter. Blanda ner det och kikärtorna i riset. Smaksätt med salt och peppar. Låt allt bli varmt.

Servera med crème fraiche tomat & basilika och ev stekt kyckling eller korv.

Varm couscoussallad med limesås 4 port

4 dl couscous
4 dl grönsaksbuljong
2 purjolökar
400 g broccoli
2 msk smör
1 tsk örtsalt
1 dl cashewnötter

Sås:

2 dl lätt crème fraiche
rivet skal och saft av 1 limefrukt
salt och peppar

Koka upp buljongen. Rör ner couscousgrynen och låt dem koka upp. Lägg på locket, ta kastrullen från plattan och låt grynen svälla i 6 min. Skär purjolöken och broccolin i bitar. Fräs grönsakerna i smöret i en gryta och häll på lite vatten. Låt det koka några minuter. Rör ner grönsakerna med smörsdyn i couscousen. Rör i örtsalt och nötter. Blanda lätt crème fraiche och lime. Smaksätt med salt och peppar. Servera couscousen med såsen och ev stekt kyckling.

Provencalsk Ninon 4 port

500 g frysta ärtor
1 gul lök
7 dl vatten
2 grönsaksbuljongtärningar
1 tsk timjan
2 1/2 dl Kelda matlagningsgrädd

Örtröra:

250 g Kesella Gourmet
1 pressad vitlöksklyfta
1/2 dl hackade färska örter, t ex timjan, rosmarin
1 dl grovriven parmesanost

Skala och hacka löken. Koka upp vatten och buljongtärningar i en kastrull. Lägg i de frysta ärtorna, löken och timjan. Låt det koka ca 5 min. Mixa soppan och tillsätt grädden. Låt det koka upp. Blanda Kesella, vitlök och örter.

Servera soppan med en klick örtröra och grovriven parmesanost.

Gräddkokta rotfrukter med citron och rosmarin 4 port

1 kg rotfrukter, t ex kålrot, morötter, palsternacka, rotselleri
2 1/2 dl Kelda mellangrädde
1 tsk rosmarin
rivet skal och pressad saft av 1/2 citron
2 msk hackad persilja
salt och peppar

Skala rotfrukterna och skär dem i bitar. Koka dem knappt mjuka i lättsaltat vatten. Häll av vattnet. Tillsätt grädde och rosmarin. Låt det koka utan lock några minuter. Smaksätt med citronsaft, persilja, salt och peppar. Garnera med citrusskal och färsk rosmarin eller persilja.

Servera med fullkornsris eller pasta och ev stekt fisk.

Tips

Kelda mellan- och matlagningsgrädd är bra att ha i kylskåpet. Lång hållbarhet gör att du alltid kan njuta en skvätt glädje i vardagen.

Kronärtskocksgröta med linser 4 port

3 dl röda linser
5 dl grönsaksbuljong
2 purjolökar
2 vitlöksklyftor
1 burk kronärtskockshjärtan, ca 400 g smör
2 dl crème fraiche franska örter
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar

Skölj linserna och koka dem i buljongen ca 8 min. Skär purjolöken i bitar. Skala och hacka vitlöken. Låt kronärtskockshjärtana rinna av och dela dem i halvor. Fräs purjolöken i smör i en panna. Rör ner vitlök, kronärtskockshjärtan och hälften av crème fraiche franska örter. Låt det koka upp. Rör ner linserna och blanda om. Smaksätt med salt och peppar.

Servera med resten av crème fraiche franska örter, sallad och ev kryddstark korv eller köttfärsbiffar.





Godare fisk bl a

Inte nog med att man blir klok av fisk, det är ju gott också! Dessutom blir man så behagligt mätt när man ätit fisk. Våra recept är lika goda som enkla. Vem som helst kan t ex svänga ihop Franska fiskbiffar eller Laxpytt med örter. Funderar du på den goda Caesarröran med färsk parmesan? Ett rivjärn kan man använda till mycket gott, så tveka inte, riv till!



Fisk med Caesarröra 4 port

400 g fiskfilé, t ex torsk
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
smör

Caesarröra:

1 hårdkokt ägg
1/2 burk sardeller med kaporis, à ca 50 g
1 tsk fransk senap
1/2 dl färskriven parmesanost
250 g Keso
salt och svartpeppar

Skala och mosa ägget. Finhacka sardellerna. Blanda ägg, sardeller, senap, ost och Keso. Smaksätt med salt och peppar. Skär fisken i bitar. Salta och peppra. Stek den i smör i en teflonpanna, 2-3 min per sida. Servera fisken t ex på vitlöksstekt bröd med sallad. Klicka på Caesarröran.

Apelsinfisk 4 port

600 g torskfilé
1/2 tsk salt
2 1/2 dl Kelda mellangrädde
1/2 msk vetemjöl
1 1/2 msk konc hummerfond
rivet skal av 1/2 apelsin
1/2 tsk timjan
1/2 dl hackad gräslök

Dela fisken i 4 portionsbitar och salta dem. Vispa ihop grädde, mjöl, hummerfond, apelsinskal, timjan och gräslök i en låg vid gryta. Låt det koka upp och lägg ner fisken. Låt fisken sjuda i såsen på svag värme i 6-7 min utan lock. Garnera med färsk timjan eller gräslök och apelsinskal.

Servera med ugnstekta rotfrukter.

Franska fiskbiffar 4 port

500 g fiskfilé, t ex torsk
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1/2 dl frysta provencalska kryddor
2 msk potatismjöl
1 1/2 dl Kelda matlagingsgrädde
smör

Dela fisken i bitar. Mixa fisk, salt, peppar, örtekryddor, mjöl och grädde till en färs. Forma färsen till 8 biffar. Stek dem i smör ca 3 min på varje sida.

Servera med potatismos, gärna blandat med spenat och stekta körsbärstomater.

Tips

Som en kallsup på västkusten. Så mycket salt ska det vara i vattnet när man kokar torsk. Då blir köttet vitt, fast och lite skivigt. Enklaste torsken serveras kokt med en klick crème fraiche franska örter och lite ris eller potatis.

Laxpytt med örter 4 port

500 g skinn- och benfri laxfilé
6 potatisar
2 morötter
smör
2 purjolökar
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
rivet skal av 1/2 citron
2 dl crème fraiche franska örter

Skala potatis och morötter. Skär dem i lite större tärningar och stek i smör i två stekpannor ca 15 min. Skär purjolöken i grova strimlor och laxen i tärningar. Häll ihop pytten i en panna. Fräs purjolöken lätt och lägg över i pytten. Stek laxen och vänd ner i pytten. Krydda med salt, peppar och citronskal.

Servera pytten med crème fraiche franska örter.

Parmesangratinerad spätta 4 port

600 g spättafilé
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
1 tsk vitvinsvinäger
2 1/2 dl Kelda sås till fisk
1 dl riven parmesanost
2 msk ströbröd
1 tsk dragon
1/2 dl hackad persilja

Sätt ugnen på 225°. Krydda och vik ihop spättafiléerna. Lägg dem i en smord ugnssäker form. Droppa över vinägern och häll över såsen. Blanda ost, ströbröd, dragon och persilja. Strö det över fisken. Gratiner i mitten av ugnen ca 15 min.

Servera med kokt ris blandat med lättkokta grönsaker.

Godare pasta mm

Pasta är en favorit som går hem hos både stora och små. En räddare i nöden när fantasin tryter och passar till det mesta. Snabb att laga och lätt att variera, inte konstigt att den är populär. Prova pasta med örtgrönsaker som är en riktig pasta-ratatouille, eller majspasta med rökt fläsk, så har du garanterat en ny favorit!



Majspasta med rökt fläsk 4 port

ca 300 g pasta, t ex spiraler
150 g rökt fläsk
1 purjolök
2 vitlöksklyftor
1 burk majskorn, ca 340 g
2 dl crème fraiche tomat & basilika
1 dl svarta oliver med kärna
salt och peppar

Koka pastan. Strimla fläsket och purjolöken. Skala och hacka vitlöken. Knaperstek fläsket i en het stekpanna. Låt det rinna av på hushållspapper. Låt majsen rinna av. Hetta upp crème fraiche tomat & basilika i en kastrull. Rör i purjolök, vitlök, majs och oliver. Låt det koka några minuter. Smaksätt med salt och peppar. Blanda såsen med pastan och strö över fläsket.





Baconlasagne 4 port

1 pkt bacon, ca 140 g
2 gula lökar
2 burkar krossade tomater, à 400 g
2 hönsbuljongtärningar
5 dl Kelda sås till pasta
12 lasagneplattor
2 dl riven ost

Sätt ugnen på 225°. Skala och hacka löken. Strimla baconet. Fräs lök och bacon i en panna. Häll på tomatkross och smula i buljong. Låt såsen koka några minuter. Varva tomatås, ostsås och lasagneplattor i en smord ugnssäker form. Strö över osten. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 min.

Servera med en sallad.
Bacon kan bytas mot 200 g rökt skinka.



Pasta med örtgrönsaker 4 port

ca 300 g pasta, t ex tagliatelle
1 röd paprika
200 g färska champinjoner
1 zucchini eller aubergine, ca 300 g
1 purjolök
smör
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 dl crème fraiche franska örter
2 msk hackade valnötter

Koka pastan. Kärna ur paprikan. Skär paprika, champinjoner och zucchini i bitar. Strimla purjolöken. Fräs svamp och grönsaker i smör i en stekpanna. Krydda med salt och peppar. Rör ner crème fraiche franska örter och låt det koka ihop någon minut. Strö över nöterna.

Blanda med kokt pasta. Servera gärna stekt korv till.



Italiensk kycklingpasta 4 port

ca 300 g pasta, t ex tagliatelle
250 g fryst bladspenat el 150 g färsk
2-3 kycklingfiléer, ca 400 g
2 vitlöksklyftor
6-8 marinerade soltorkade tomater, ca 50 g
smör
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 1/2 dl Kelda mellangrädde

Koka pastan. Tina den frysta spenaten och krama ur vattnet. Skär kycklingen i små bitar. Skala och hacka vitlöken. Grovstrimla tomater

och spenat. Bryn kycklingen i smör i en stekpanna. Krydda med salt och peppar. Rör i vitlök, tomater, spenat och grädde. Låt det koka ihop några minuter.

Servera såsen med pastan.

Tips

Nu finns crème fraiche även smaksatt. Välj mellan tomat & basilika eller franska örter. Båda är färdiga att användas precis som de är, bara att värma. Passar perfekt till pasta, grönsaker, kött, fågel och fisk.

Godare kyckling etc

Makaronipudding 4 port

8 dl kokta makaroner
1 purjolök
200 g frysta höstgrönsaker eller strimlade, förvällda rotsaker
200 g wienerkorv, gärna av kyckling
smör
1 tsk rosmarin
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
4 ägg
2 1/2 dl Kelda matlagningsgrädde
1 dl mjölk

Sätt ugnen på 200°. Skär purjolöken och de frysta rotsakerna i strimlor. Skiva korven. Fräs allt i smör i en stekpanna. Rör ner de kokta makaronerna och smaksätt med rosmarin, salt och peppar. Häll det i en smord ugnssäker form. Vispa ihop ägg, grädde och mjölk. Häll det i formen. Grädda i mitten av ugnen i ca 30 min. Servera med en sallad.

Laxpasta med wasabi 4 port

250 g pasta, t ex snäckor
150 g rökt lax
1 gurka, ca 350 g
2 dl lätt crème fraiche
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 pressad vitlöksklyfta
1/2 dl hackad dill
ca 2 tsk wasabi eller 2 msk riven pepparrot
150 g sallad, gärna olika sorter

Koka pastan. Skär laxen i strimlor och gurkan i tärningar. Blanda lätt crème fraiche, salt, peppar, vitlök, dill, wasabi eller pepparrot, lax och gurka. Spola pastan hastigt i kallt vatten och låt den rinna av. Rör ner såsen i den ännu ljumma pastan. Riv salladen i bitar och blanda ner den. Servera direkt.

Det har blivit enkelt att laga kyckling nu när den går att köpa både färsk och fryst, hel och i färdigstyckade delar. Se bara till att den blir ordentligt genomstekt. Vätskan ska vara klar, inte rosa.

Alltfler väljer ljust kött framför mörkt, och det går att laga mycket gott med kyckling. Som vår goda Corn chicken med cornflakespanering. Garanterat american hot n' crunchy!



Corn chicken 4 port

4 kycklingklubbor
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 dl Kesella Gourmet
2 tsk fransk senap
1 1/2 dl corn flakes

Salsaröra:

1 1/2 dl Kesella Gourmet
1 dl stark salsås

Sätt ugnen på 225°. Ta bort skinnet på kycklingklubborna. Salta och peppra. Lägg dem på ett smort, ugnssäkert fat. Blanda Kesella och senap. Bred det över kycklingen. Krossa corn flakes i en mortel. Strö det över kycklingen. Stek i mitten av ugnen i ca 30 min. Blanda Kesella och salsås.

Servera kycklingen med salsaröran, ugnstekta potatisskivor och lättstekta grönsaker.





Kycklingenchilada 4 port

- 2-3 kycklingfiléer, ca 400 g
- 2 gula lökar
- smör
- 1 tsk salt
- 1 tsk sambal oelek
- 2 dl crème fraiche
- 4 stora eller 8 mindre tortillabröd
- 2 dl riven ost

Sätt ugnen på 225°. Strimla kycklingen tunt. Skala och hacka löken. Bryn kycklingen i smör i en stekpanna. Rör ner löken och låt den fräsa med. Krydda med salt och sambal oelek. Rör ner crème fraiche och låt det koka ihop någon minut. Fördela röran på tortillabröden och rulla ihop dem. Lägg dem tätt på ett ugnssäkert fat. Strö över osten. Gratiner i mitten av ugnen 10-15 min.

Servera med avokado- och tomatsallad.

Fetakyckling 4 port

- 1 grillad kyckling
- 2 rödlökar
- 2 1/2 dl Kelda sås till kyckling
- 75 g fetaost
- 1/2 dl hackad färsk eller fryst basilika

Dela kycklingen i bitar. Skala och klyfta löken tunt. Hetta upp såsen i en låg vid gryta. Lägg i kycklingen och löken. Låt det koka några minuter. Smula över ost och basilika.

Servera med couscous blandat med stekt zucchini.

Tips

Kelda såser gör det roligare att laga mat mitt i veckan. Goda som de är, eller extra smaksatta. Finns i fyra olika smaker: till pasta, kyckling, fisk eller kött. Bara att värma och servera!

Godare färs osv

Köttfärs hör till den allra vanligaste vardagsmaten. Inte konstigt alls, för med köttfärs kan man laga mycket gott. Snabbt och lätt dessutom! Till exempel läckra färsbiffar med pinjenötter och getoströra. Köp hem rejält med färs när det är extrapris och laga rätter som räcker till både lunch och middag, hela veckan om du så vill...

Hamburgare med stekta grönsaker 4 port

- 500 g köttfärs
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 1 röd paprika
- 1 zucchini, ca 300 g
- 1 purjolök
- 1-2 vitlöksklyftor
- smör
- 4 skivor ljusst bröd
- 2 dl crème fraiche tomat & basilika

Kärna ur paprikan. Skär paprika, zucchini och purjolök i strimlor. Skala och skiva vitlöken. Krydda färsen med salt och peppar. Platta ut färsen till 4 stora hamburgare. Fräs grönsakerna i smör i en stekpanna. Salta och peppra. Rosta brödet och lägg på grönsakerna. Stek hamburgarna ca 1 min på varje sida. Lägg dem på grönsakerna och klicka över crème fraiche tomat & basilika.



Färsbiffar med pinjenötter 4 port

400 g köttfärs
1-2 vitlöksklyftor
3/4 dl pinjenötter, ca 50 g
1 äggula
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 1/2 dl matlagingsgrädde

Röra:

100 g chèvre, fransk getost
2 dl matlagingsyoghurt

Skala och finhacka vitlöken. Rosta nöterna i en torr stekpanna. Blanda färsen med vitlök, äggula, salt, peppar, grädde och större delen av pinjenötterna till en jämn färs. Forma 8 jämna biffar. Stek dem i smör i en stekpanna ca 3 min på varje sida. Mosa osten och blanda med matlagingsyoghurten.

Servera biffarna med getoströran och ugnstekta potatisklyftor och grönsaker. Strö över resten av nöterna.

Auberginefärspanna 4 port

400 g köttfärs
1 aubergine, ca 300 g
2 gula lökar
smör
2-3 tsk curry
1 tsk salt
2 1/2 dl Kelda sås till kött
2 msk grovhackad persilja

Skär auberginen i tärningar. Skala och klyfta löken. Stek grönsakerna i smör i en stekpanna. Ta upp dem och stek köttfärsen med curry tills den blir smulig. Salta. Rör ner grönsakerna och såsen. Låt allt koka ihop några minuter. Strö över persilja.

Servera med kokta bönor.

Tips: Aubergine kan man byta ut mot andra grönsaker, t ex zucchini.



Godare korv o dyl

Av korv, kassler och kotletter blir det många goda rätter! Börja veckan med olika sorters korv på spett tillsammans med en frestande ostpotatis. Tänk på att ju mer kött det är i korven desto godare blir den. Fortsätt sedan med pepparrotsgatinerad kassler där smaklökarna bjuds på många goda överraskningar. Blev det pannkakor över i torsdags? Gör en pannkakscanneloni. Jättegott och jätteenkelt!



Korvspett med ostpotatis och gurkröra 4 port

400 g korv, gärna olika sorter
1-2 röda paprikor
4-6 stora potatisar
1/2 tsk salt
1 dl Keso
2 dl riven lagrad ost
2 msk sesamfrön

Gurkröra:

1 1/2 dl Keso
1/2 dl bostongurka
1/2 dl tacosås

Sätt ugnen på 225°. Skär korven i bitar. Kärna ur paprikorna och skär i bitar. Varva korv och paprika på spett. Lägg dem på bakplåtspapper på en plåt. Tvätta potatisen och skär den i 1 cm tjocka skivor. Lägg dem på plåten och salta lätt. Blanda Keso och ost. Bred det på potatisen och strö över sesamfrön. Stek i mitten av ugnen ca 15 min. Smaksätt Keso med bostongurka och tacosås. Servera röran till.





Olivkotletter 4 port

4 fläskkotletter, ca 600 g
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 tsk rosmarin
smör
2 vitlöksklyftor
1 dl svarta oliver med kärna
2 1/2 dl Kelda sås till kött

Krydda kotletterna med salt, peppar och rosmarin. Stek dem i smör i en stekpanna, 2-3 min på varje sida. Skala och skiva vitlöken. Fräs vitlök och oliver i smör i en traktörpanna. Häll i såsen. Lägg ner kotletterna och låt dem puttra någon minut. Garnera med rosmarin.

Servera med pasta blandat med lättkokta grönsaker.



Pannkakscanneloni med skinka 4 port

200 g rökt skinka eller kassler
500 g fryst bladspenat
2 vitlöksklyftor eller 1 gul lök
smör
1 tsk salt
1 krm mald muskot
8 pannkakor
2 1/2 dl Kelda sås till pasta
1 dl riven ost

Sätt ugnen på 250°. Tina spenaten och krama ur vattnet. Skala och hacka löken. Strimla skinkan. Fräs löken i smör i en stekpanna. Rör ner skinka och spenat. Smaksätt med salt och muskot. Fördela spenatröran på pannkakorna och vik ihop dem. Lägg dem på ett smort, ugnssäkert fat. Häll över såsen och strö över osten. Gratinera i mitten av ugnen 10-15 min.

Servera med tomatsallad.



Pepparrotsgratinerad kassler 4 port

500 g kassler
600 g palsternacka
2 1/2 dl Kelda sås till pasta
2 dl riven ädelost
2 msk riven pepparrot
1/2 dl hackad persilja

Sätt ugnen på 225°. Skala och skiva palsternackan. Koka den i lättsaltat vatten ca 5 min. Låt den rinna av. Lägg den på ett smort, ugnssäkert fat. Skär kasslern i skivor och lägg ovanpå. Blanda sås, ädelost, pepparrot och persilja. Häll såsen över kasslern. Gratinera i mitten av ugnen 15-20 min.

Servera med exempelvis stekta tomater.

Tips: Om man vill ha en tunnare sås kan man byta ut Kelda sås till pasta mot Kelda mellangrädde.



Salamipizza 4 port

1 pkt pizzamix för 4 port
250 g Kesella Gourmet
1 dl tacosås, gärna stark
1 rödlök
150 g salami eller annan korv
3 dl riven ost
1 tsk oregano

Sätt ugnen på 250°. Gör pizzadegen enligt anvisningarna på förpackningen. Kavla ut till två stora pizzor och lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Blanda Kesella och tacosås. Skala och skiva löken tunt. Strimla korven. Bred Kesellaröran jämnt över degen. Strö över ost, lök, korv och oregano. Grädda i mitten av ugnen 10-15 min. Skär i bitar och servera med sallad till.

Godare sportlov, typ

När man tumlat omkring i snön halva dagen värmer gulaschsoppan gott i magen. Till efterrätt blir det andra puckar i form av jättegoda minisemlor eller kanelgratinerade citrusfrukter.

Vad blir det till mellanmål? Ett par varma meximackor och smakglad mjölk ger snabbt ny energi. Sedan blir det full fart i källbacken igen!



Baguette sweet chili 4 port

2 äpplen
250 g Keso
1 dl riven ost
1/2 dl sweet chili sauce
4 stora portionsbitar baguette
smör
4 dl stekt kycklingkött eller 4 skivor kokt skinka

Grovriv äpplena och blanda med Keso, ost och chilisås. Dela bröden och bred på smör. Lägg ihop med äppelröra och kyckling eller skinka i bitar och ev sallad.

Man kan också grilla bröden i smörgåsgrill eller väffeljärn. Välj då vitt formbröd istället för baguette.

Stekta meximackor 4 port

8 stora tortillabröd
250 g Kesella Gourmet
2 msk dippmix, t ex tex-mex
8-16 skivor rökt skinka
16 skivor ost
smör

Smaksätt Kesella med dippmix. Bred det jämnt på bröden. Lägg på skinka och ost på hälften av bröden. Lägg de andra ovanpå och tryck ihop. Stek bröden i smör i en stekpanna någon minut på varje sida. Skär i bitar.

Tonfiskwraps 4 port

4 stora tortillabröd eller tunnbröd
2 burkar tonfisk, à 200 g
1 rödlök
250 g Kesella Gourmet
1 tsk fransk senap
1 pressad vitlöksklyfta
salt och svartpeppar

Låt tonfisken rinna av väl. Skala och hacka löken. Mosa tonfisken och blanda med lök, Kesella, senap och vitlök. Smaksätt med salt och peppar. Bred ut roran på bröden. Lägg ev på sallad och rulla ihop.

Minisemlor 30 st

50 g smör
2 1/2 dl mjölk
25 g jäst
1 1/4 dl Kesella Mager
2 krm salt
1 tsk stött kardemumma
3/4 dl socker
8-9 dl vetemjöl
1 uppvispat ägg

Fyllning:

200 g mandelmassa
1 dl mjölk
2 1/2 dl Kelda mellangrädde
florsocker

Smält smöret, tillsätt mjölken och värm till fingervärme 37°. Smula jästen i en bunke. Häll över mjölken. Rör om tills jästen har löst sig. Tillsätt salt, Kesella, kardemumma, socker och det mesta av mjölet. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Jäs under bakduk ca 30 min. Sätt ugnen på 250°. Arbeta degen på mjölat bakbord och baka ut små, runda och släta bullar. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 20 min. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen i 5-7 min. Låt bullarna svalna på galler under bakduk.

Skär ett litet lock på varje bulle. Gröp ur en del av inkråmet. Blanda det med riven mandelmassa och mjölk. Fyll bullarna med blandningen. Vispa grädden och klicka det på bullarna. Lägg på locken och sikta över lite florsocker.





RIPPAS EJ!

Gulaschsoppa 4 port

300 g köttfärs
 1 chorizokorv
 2 gula lökar
 3 paprikor i olika färg
 smör
 1/2 dl tomatpuré
 1 tsk kummin
 1 liter köttbuljong

Röra:

2 dl crème fraiche
 1 pressad vitlöksklyfta
 1/2 hackad persilja

Skär korven i små bitar. Skala och hacka löken. Kärna ur och hacka paprikan. Bryn köttfärsen i smör i en gryta så att den blir smulig. Rör i korn, lök och paprika och låt det fräsa någon minut. Rör i tomatpuré och kummin. Håll på buljongen. Låt det koka 10-15 min. Smaksätt crème fraiche med vitlök och persilja. Servera soppan i stora skålar och rör i vitlöksröran. Vallmobröd är gott till.

Vallmobröd 4 port

4-6 skivor vitt bröd
 1 dl Kesella Gourmet
 1/2 dl vallmofrön
 1 dl riven ost.

Blanda Kesella, vallmofrön och riven ost. Bred det på bröden. Grilla högt upp i ugnen i några minuter tills de får färg. Skär i bitar och servera till soppan.

Kanelgratinerade citrusfrukter 4 port

800 g blandade citrusfrukter, t ex clementiner, apelsiner och grape
 2 tsk kanel
 1/2 tsk kardemumma
 4 msk mörk sirap
 2 1/2 dl Kelda vaniljsås

Sätt ugnen på grill. Skala frukten och skär den i bitar. Lägg i ugnssäkra portionsskålar eller på ett stort fat. Strö över kanel och kardemumma. Ringla över sirapen. Gratiner i övre delen av ugnen ca 5 min. Vispa vaniljsåsen till hårt skum. Servera såsen till frukten.

Tips: Prova att byta ut hälften av vaniljsåsen mot Keso och blanda ihop till en sås. Gott!