

Vinter nr: 4/08



Familjefest

Mmm... syrliga
sötsaker!

Nyårslyxa!



Fest för familjen

Vintertid är en härlig tid för fest – äntligen får vi tända ljusen, fixa fint och ställa till med fest för nära och kära. Hela släkten är välkommen, barnen får vara med och laga maten och till och med de vuxna leker lekar! Här bjuder vi på en variation av recept med säsongens råvaror som bas. Rätter som även passar fint på julbordet!



Rödbetscarpaccio | 4 port

Dekorativ och god att bjuda på som förrätt eller smårätt på buffébordet.

½ kg stora rödbetor

½ dl pumpakärnor

2 msk Arla smör- & rapsolja

1 tsk flingsalt

2 dl rucola

Ädelostströra:

70 g Kvibille Ädel Glögg

1 dl Arla Köket Kesella kvarg

1. Koka rödbetorna med skalet på i vatten tills de är mjuka, 45–50 min.
2. Rosta pumpakärnorna i en torr, het panna tills de får färg.
3. Riv osten och blanda med kvarg.
4. Spola rödbetorna under kallt vatten och gnid av skalén. Skär dem i tunna skivor.
5. Lägg rödbetorna på 4 tallrikar. Ringla över smör- & rapsolja.
6. Strö över salt, pumpakärnor och rucola. Lägg på oströran. Servera med bröd.



Sill- och ostsallad | 4–6 port

Smakkombinationen sill, fänkål och en extra vällagrad ost känns såväl nyskapande som lyxig.

1 burk matjessill, 200 g

100 g Kvibille Svecia extra vällagrad 24 mån

1 fänkål, ca 200 g

1 liten rödlök

1 msk rapsolja

1 krm svartpeppar

Löjromsgräddfil:

2 dl Arla Köket ekologisk gräddfil

½ dl löjrom eller stenbitsrom

1. Låt sillen rinna av och skär den i tunna bitar. Skär osten i tunna stavar.
2. Halvera fänkålen och skala löken. Skär dem i mycket tunna skivor.
3. Blanda fänkål och lök med olja och peppar, rör om en halv minut så att det mjuknar. Vänd ner sill och ost.
4. Blanda gräddfil och löjrom. Servera salladen med såsen och knäckebröd.



Viltstek med granatäpple | 8 port

Vi byter ut gelén mot granatäpple och ger den klassiska viltsteken en modern touch.

- 1 kg stek av älg, rådjur, hjort eller nöt
- 1 ½ tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 1 msk Arla smör- & rapsolja
- Sås:
 - 3 dl Arla Köket ekologisk matlagingsgrädd
 - 2 msk vetemjöl
 - 2 msk konc vilt- och kantarellfond
 - 1 tsk kinesisk soja
 - 1 tsk timjan
 - 2 dl sky
 - 1 granatäpple
 - ½ dl grovhackad gräslök

1. Sätt ugnen på 125°. Krydda köttet och bryn det i smör- & rapsolja i en stor stekpanna.
2. Lägg köttet i en ugnssäker form. Stek i mitten av ugnen tills innertemperaturen är 65–70°, ca 2 tim.
3. Förbered såsen under tiden. Vispa ihop matlagingsgrädd, mjöl, fond, soja och timjan i en kastrull. Låt såsen koka 3–5 min. Dela granatäpplet och ta ur kärnorna.
4. Låt köttet vila ca 10 min. Vispa ur formen med vatten. Häll skyn i såsen och låt den koka upp.
5. Skär köttet i skivor och lägg på ett fat. Häll över lite av såsen. Garnera med granatäpple och gräslök. Servera med resten av såsen, smörstekta grönsaker och potatis.

Saffransdinkel | 4 port

God, nötig och nyttig sallad med tuggmotstånd, tack vare de hela kornen.

3 dl dinkel helkorn eller matvete

2 päron

4 torkade fikon

1 dl grovhackade valnötter

1 msk Arla smör- & rapsolja

1 pkt saffran, 0,5 g

1 dl grovhackad slätbladig persilja

salt och peppar

Ostsås:

1 dl Arla Köket matyoghurt

1 dl rivna Kvibille Herrgård extra vällagrad 24 mån

1. Koka vetekornen i buljong enligt anvisning på förpackningen. Rör ihop såsen.
2. Skär päronen i klyftor och ta bort kärnorna. Skär fikonen i bitar. Fräs frukt och nötter i smör- & rapsolja i en stekpanna.
3. Håll av buljongen och rör i saffran, fruktblandning och persilja.
4. Smaka av med salt och peppar. Servera med såsen.



Viltbullar med stekta äpplen | 4 port

Krossade enbär ger även nötfärsen vild smak och rårörda lingon gör gräddsåsen extra god.

500 g viltfärs eller nötfärs

1 liten rödlök

½ dl Kelda matlagingsgrädde

1 ägg

1 tsk salt

2 tsk krossade enbär

1 tsk rosmarin

Arla smör- & rapsolja

1–2 röda äpplen

Sås:

3 dl Kelda sås Creamy Classic

2 msk rårörda lingon

1. Skala och finhacka löken. Blanda färsen med lök, grädde, ägg, salt, enbär och rosmarin.
2. Forma till 20 stora köttbullar. Bryn dem i smör- & rapsolja och efterstek 5–7 min.
3. Kärna ur och klyfta äpplena. Fräs dem i smör- & rapsolja.
4. Värm såsen och rör ner lingonen. Servera viltbullarna med sås, äpplen och potatismos.

Kycklingryta med dadlar | 4 port

Mustig, sötsyrlig och perfekt att bjuda på. Gör gärna en dubbel sats och frys in om det blir över.

500 g kycklinglårfile

10 smålökar

6 dadlar

1 msk smör

3 dl Arla Köket ekologisk matlagingsgrädd

1 tsk kinesisk soja

1 hönsbuljongtärning

1 ½ msk balsamvinäger

½ dl grovhackad persilja

1. Skär kycklingfiléerna i halvor. Skala löken. Dela och kärna ur dadlarna.
2. Bryn kyckling och lök i smör i en stekpanna.
3. Blanda grädd, soja, buljongtärning och balsamvinäger i en gryta.
4. Lägg i kyckling och lök. Låt koka under lock ca 5 min.
5. Lägg i dadlar och persilja och koka 1 min. Servera med ris eller kokta linser.



Pot au feu med kryddstarka korvar | 4 port

Bästa vintermaten är den som är både varm, kryddig och mättar gott.

4 kryddstarka korvar, ca 300 g

4 palsternackor

4 morötter

1 gul lök

1 msk Arla smör- & rapsolja

5 dl köttbuljong

2 lagerblad

2 mindre purjolökar

2 dl Arla Köket lätt crème fraiche senap dragon & honung

1. Skala rotfrukterna och skär dem i bitar. Skala och grovhacka löken.
2. Fräs löken i smör- & rapsolja i en gryta.
3. Tillsätt rotfrukter, buljong och lagerblad. Låt koka ca 10 min.
4. Skär korv och purjolök i bitar. Lägg ner det i grytan och låt allt koka ca 5 min. Servera grytan med en klick crème fraiche.

Lax med kanel och mandel | 4 port

Laga hela middagen i ugnen på en och samma gång, och känn doften av apelsin och kanel sprida sig i huset!

600 g skinn och benfri laxfilé

1 purjolök

2 fänkål

3 msk Arla smör-&rapsolja vitlök

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

1 tsk malen kanel

1 dl flagad mandel

Apelsindressing:

2 dl Arla Köket matyoghurt

rivet skal av ½ apelsin

2 tsk flytande honung

2 krm salt

1. Sätt ugnen på 225°. Skär purjolök och fänkål i skivor.
2. Lägg dem och laxen i en långpanna.
3. Häll över smör-&rapsolja, salta och peppra. Strö kanel och mandel över laxen. Stek i mitten av ugnen ca 20 min.
4. Blanda ihop dressingen.
Servera lax och grönsaker med klyftpotatis, dressing och apelsinbitar.



Syrliga sötsaker

Säsongens citrusfrukter har inspirerat till vinterns godsaker. Friskheten från apelsin, citron eller lime rundas av med sött från socker och lent från smör eller grädde. Färgerna blir en ögonfröjd i den bleka vintern.



Fruktig tårta | 8–10 bitar

En glutenfri tårtbotten som inte ens behöver gräddas. Mixa och frys in, färdig att använda när som helst.

- 2 dl sötmandel
 - 1 dl rostade, salta solroskärnor
 - 1 dl russin
 - 2 dl torkade aprikoser
 - 1 tsk malen kanel
 - 1 msk apelsinjuice
- Garnering:
- 1 dl Arla Köket vispgrädde
 - 1 ½ dl Arla Köket Kesella kvarg vanilj
 - 2 apelsiner
 - 25 g mörk choklad

1. Mixa mandel, solroskärnor, russin, aprikoser och kanel lite grovt. Rör i apelsinjuice.
2. Klä en form med lösttagbar kant, ca 24 cm i diameter, med plastfilm. Platta ut blandningen i formen. Låt den stelna i frysen ca 1 tim.
3. Vispa grädden och rör i kvarg. Skala apelsinerna och skär klyftorna skinnfria. Hacka chokladen.
4. Ta ut kakan, ta bort plastfilmen och lägg kakan på ett fat. Garnera med grädde, apelsinklyftor och choklad.

Snöbollar med lime | 35 st

Lätta, friska och vackra varianter på havrebollar, med ett syrligt stänk av lime.

100 g rumstempererat smör

1 dl strösocker

1 tsk vaniljsocker

1 dl kokosflingor

3 dl havregryn

1 msk vatten

rivet skal och pressad saft av 1 lime

Garnering:

kokosflingor

1. Rör ihop smör och socker.
2. Rör i vaniljsocker, kokos, havregryn, vatten, limeskal och saft.
3. Forma runda bollar och rulla dem i kokos.
Förvara i kyl eller frys.



Chokladrulle med citron / ca 20 skivor

Bästa godiset för dig som älskar choklad, nötter och frukt.

1 dl Kelda matlagningsgrädd

150 g mörk choklad, minst 50 % kakao

rivet skal av ½ citron

1 ½ dl hackade torkade aprikoser eller fikon

1 dl hassel-, cashew- eller valnötter

½ dl rostade, salta solroskärnor

1. Koka upp grädden i en kastrull och ta den från värmen.
2. Bryt chokladen i bitar. Rör ner den i grädden och låt smälta.
3. Blanda ner citronskal, frukt, nötter och frön.
4. Klicka ut blandningen på plastfilm. Forma den till två längder à 15 cm.
5. Låt stelna i kyl, minst 4 tim.
6. Pudra ev över kakao och skär längderna i skivor med en vass kniv.

Limeglass med sesam | 4–6 port

Till vinterns goda ting hör en ny läcker glassmak!

Sesam, honung och lime.

1 dl sesamfrön

3 äggulor

3/4 dl flytande honung

1/2 krm salt

rivet skal och saft av 1 lime

3 dl Arla vispgrädd

2–3 clementiner

1. Rosta sesamfröna i en torr varm stekpanna.
2. Vispa ihop äggulor, honung, salt, limeskal och saft i en skål.
3. Vispa grädden hårt och blanda ner äggsmeten och 4 msk sesamfrön.
4. Håll blandningen i en form och frys i minst 4 timmar.
5. Ta fram glassen 30 min innan servering. Servera med clementinbitar och strö över resten av sesamfröna.



Kardemummakaka med topping | 8–12 bitar

Mest kardemummasmak får du om du tar hela kardemummakärnor och stöter dem själva.

1 msk kardemummakärnor

1 1/2 dl Arla smör- & rapsolja

2 dl strösocker

4 ägg

1 dl Arla Köket Kesella kvarg vanilj

4 dl vetemjöl

1 1/2 tsk bakpulver

Glasyr:

1 1/2 dl Arla Köket Kesella kvarg vanilj

rivet skal av 1/2 citron

4–5 skivade kumquats

1. Sätt ugnen på 175°. Stöt kardemumman i en mortel.
2. Rör ihop smör- & rapsolja, kardemumma, socker, ägg, kvarg och mjölet blandat med bakpulver.
3. Håll det i en smord och bröad form, ca 24 cm i diameter. Grädda i mitten av ugnen ca 40 min. Låt kakan kallna.
4. Blanda kvarg och citronskal. Bred det över kakan. Garnera med kumquats och ev strimlat citronskal.

Köksfläktar

Tips, nyheter och roligheter för ditt kök.

Två extra vällagrade nyheter

Kvibille® Svecia Extra Vällagrad och Kvibille® Herrgård Extra Vällagrad har båda lagrats i hela 24 månader. Två älskade ostar, nu med ännu mer smak och karaktär. Starka, fylliga och perfekta på ostbrickan eller i matlagningen.



FRÄS MED VITLÖK



Arla® smör- & rapsolja vitlök är lika bekväm som god när du lagar mat. En smakförhöjare till såväl vardag som fest.

Mer ekologiskt!

Nu finns Arla Köket® ekologisk matlagingsgräde.



LAKTOSFRI NYHET

En glad nyhet för dig som är laktosintolerant: nu finns laktosfri KESO® cottage cheese.



Julen finns på arla.se De här snygga, apelsindoftande saffranspinnarna, liksom tomtegröten, julskinkan, vörtbrödet, julgodiset och många, många andra härligt juliga recept hittar du på vår hemsida. Där bjuder vi också på recept till glöggfesten och adventsmyset, berättar hur du bakar det finaste pepparkakshuset och tipsar om pyssel och hemlagade klappar. Välkommen in i julstämningen på arla.se ♥



Lyscigt nyår!

Delikata små rätter, vacker dukning, bubbel i glaset – nyårsafton är en chans att lyxa till det! Med vår fantastiska meny får även värdparet tid att njuta av mat och stämning, eftersom det mesta går att förbereda. Gott nytt år!

Ädelostkräm med aprikoser och valnötter | ca 12 st

En härlig kombination av fruktig sötma och smakrik ost, perfekt till drinken!

100 g Kvibille Ädel

1 dl Arla Köket crème fraiche

10 torkade aprikoser

10 valnötter

12 vitlöksrostini

1. Mosa osten med en gaffel och blanda med crème fraiche. Skär aprikoserna i bitar och hacka nöterna grovt.
2. Fördela krämen på rostini och dekorera med valnötter och aprikoser.

Saffransräkor på rostini | ca 12 st

Festligt smakrika räkor med sting – toppen till ett glas bubbel.

100 g skalade räkor, ca 250 g oskalade

2 msk smör

1 tsk chilipeppar

1 pkt saffran, 0,5 g

1 dl riven Kvibille Svecia extra vällagrad 24 mån

1/2 dl Arla Köket crème fraiche

salt och peppar

12 vitlöksrostini

1. Rör samman ost och crème fraiche, smaka av med salt och peppar.
2. Fräs räkorna i smör i en stekpanna. Tillsätt chili och saffran och låt det fräsa med 1–2 min.
3. Lägg en klick oströra på rostini och toppa med räkorna.

Vitlöksrostini | ca 24 st

Servera nygrillade med Ädelostkräm och Saffransräkor.

1/2 baguette skivad i 1/2 cm tjocka skivor

2–3 msk Arla smör- & rapsolja vitlök

1. Sätt ugnen på grill 250°.
2. Lägg brödskvivorna på en plåt med bakplåts-papper och ringla över smör- & rapsolja.
3. Grilla brödskvivorna i övre delen av ugnen tills de är gyllenbruna, ca 5 min.



Ostgratinerad hummer | 4 port

Hummer och mild dragon är ett nytt förälskat smakpar. Njut som förrätt eller midnattssupé.

2 humrar

6 cocktailtomater

2 msk Arla smör- & rapsolja vitlök

2 msk hackad färsk dragon

80 g stenbitsrom

1 1/2 dl riven Kvibille Herrgård

1. Dela humrarna, ta ur köttet och skär det i bitar. Dela tomaterna i halvor.
2. Blanda hummerköttet med tomat, smör- & rapsolja, dragon, stenbitsrom och 1 dl ost. Fördela blandningen i hummerskalen.

Hit kan du förbereda.

Vid servering: Sätt ugnen på grill 250°.

Lägg humrarna på en plåt, strö över resten av osten och gratinera dem i övre delen av ugnen 10 min så de får fin färg. Servera dem varma.



Oxfilet med madeirasås och ost- och chilibakad potatis / 4 port

Denna lyxiga rätt är nästan omöjlig att misslyckas med. Potatisen är en liten överraskning i sig!

4 skivor oxfilet, ca 600 g
1 msk Arla smör-&rapsolja vitlök

Madeirasås:

2 ½ dl Arla Köket vispgrädd

1 msk kinesisk soja

½ dl madeira

1 msk grovmalen svartpeppar

12 små potatisar

1 ½ dl riven ost, t ex Kvibille Cheddar

1 röd chilipeppar, urkärnad och strimlad

25 g smör

salt

200 g haricots verts

2 hackade schalottenlökar

1 msk Arla smör-&rapsolja vitlök

salt och peppar

1. Stek oxfilet i smör-&rapsolja i mycket het panna ca 1 min per sida. Tillsätt grädd, soja och madeira och låt det småputtra ett par min. Lägg kött och sås i en ugnssäker form.
 2. Sätt ugnen på 225°. Baka potatisen i mitten av ugnen tills den är mjuk, ca 15 min.
 3. Skär ett kryss i varje potatis. Gröp ur dem och blanda potatisen med ost, chili, smör och salt. Fördela blandningen i potatisskalen.
 4. Koka haricots verts i lättsaltat vatten 1 min.
 5. Stek löken i smör-&rapsolja på svag värme tills den är mjuk. Lägg i haricots verts och fortsätt steka under omrörning ett par min. Smaka av med salt och peppar.
- Hit kan du förbereda.**

Vid servering: Ta fram rätterna en timma innan de ska in i ugnen. Sätt ugnen på 225°. Sätt in potatisen och köttet i ugnen ca 10 min tills potatisen fått färg och såsen och köttet är genomvarmt. Värm grönsakerna och servera genast.

Maräng med yoghurt och rosenvatten | 4-6 port

Festlig marängtårta med smaker som tagna ur Tusen och en natt.

3 äggvitor

1 krm ättiksprit, 12 %

2 dl strösocker

25 g flagad mandel, rostad

4 dl Arla mezeyoghurt

1 msk vaniljsocker

1 msk rosenvatten

1 dl pistagenötter

färska rosenblad till garnering

1. Sätt ugnen på 100°.
2. Vispa vitorna till vitt skum. Tillsätt ättiksprit och socker och fortsätt vispa till ett fast skum. Vänd ner den rostade mandeln.
3. Lägg bakplåtspapper på en plåt. Bred ut smeten till en rund botten, ca 20 cm i diameter.
4. Grädda i mitten av ugnen ca 2 tim. Låt gärna marängen stå kvar i ugnen tills den har kallnat.
5. Rör ner vaniljsocker och rosenvatten i yoghurten och bred på marängen. Dekorera med pistagenötter och rosenblad.



Bjud på en panna!

Det ska vara både enkelt och roligt att laga mat. Med Arla Köket® panna lagar du snabbt goda middagar att bjuda familj och vänner på. Skagenpanna och skogssvamppanna har nu fått sällskap av Arla Köket® viltpanna, med smak av timjan och enbär.



Mustig fläskfilépanna | 4 port

Stek 400 g skivad fläskfilé i smör- & rapsolja i en panna ca 4 minuter. Tillsätt grädden och smakpastan, rör om och koka ca 2 minuter. Strö över torkade tranbär och färsk timjan. Servera med ris eller bulgur och grönsaker.

I nästa nummer av Arla Köket lagar vi mat från det persiska köket. Dessutom tar vi en titt på säsongens smaker och lagar härlig GI-mat.

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