



JULEN 2025

Värmande frukostmys

**KNYTIS FÖR EN
ENKLARE JUL**

HÄRLIGA VINTER!

MAXA DET GODA TILLSAMMANS

Vad sägs om en jul där man umgås över en massa härlig mat utan att någon blir sönderstressad? Där man maxar det goda men delar på jobb och kostnader? Visst låter det bra! I detta nummer bjuder vi in till julknyttis. Här hittar du rätter som funkalar fint att förbereda och bara kräver sista touchen på plats. Smakerna som hör julen till, men på lite nya sätt. Och här finns något för alla: vegetarianen, kött- och fiskfantasten och gottgripen. Själv har jag som motto att laga något nytt varje jul och i år blev det en lätt utmaning. Jag föll för choklad-doppade dadlar med apelsinsmakande färskost. Att något som är så enkelt att göra kan vara så gott!

Även på nyårsafton kan det vara kul att vara mer med gästerna än i köket. Med festmenyn signerad Michael Andersson och Hilma Strömberg, Årets Kock och Årets Konditor 2024, kan du förbereda nästan allt.

Bästa sättet att förbereda sig för kalla och mörka dagar är en riktigt mysig vinterfrukost. Hoppas att du gillar våra säsongsinspirerade favoriter. Själv vill jag snudd på gå och lägga mig så att det snart blir morgon...

God jul och vinter!

Karin Sparring
Karolina Sparring,
kock på Arla Mat



FRUKOSTMYS för vinterdagar

Ge vinterdagen en värmande och lyxig start. Unna dig nybakta scones med kardemumma och färskost med smak av apelsin. Förgyll morgonen med grekisk yoghurt med saffran och toppa med krispig mandel och kryddkokta björnbär. Gör en smoothie som smakar pepparkaka och njut av en välkryddad vit varm choklad. Sedan är du redo för allt!



Upptäck vit varm choklad! Låt juliga kryddor och en skvätt apelsinsaft bryta av mot det söta. För extra lyx toppa med grädde.

RECEPT / KAROLINA SPARRING, CONSTANCE LOEPER FOTO / HELEN PE STYLING / EMELE HULT BENG



VARM VIT CHOKLAD MED APELSIN

- 8 dl Arla® Lantmjölk, ekologisk
- 1 tsk kardemummakärnor, mortlade
- 1 tsk malen kanel
- 1 krm malen ingefära
- 1 krm malen kryddnejlika
- 100 g vit choklad, grovhackad
- 3 msk pressad apelsinsaft

Häll mjölk och kryddor i en kastrull. Värm försiktigt på medelvärme. Lägg ner chokladen i den varma mjölken och rör om tills den smält. Smaka av med apelsinsaften. Håll upp och toppa gärna med lite apelsinskal.



Knäckemackan med goda ostar kan toppas med grönkålsskott, fikon, päron eller andra frukt- och gröntfavoriter som du har hemma.



FRÖKNÄCKE MED FÄRSKOST, CHEDDAR & FIKON

150 g Arla® Färskost Naturell

6 skivor fröknäckebröd

6 skivor Kvibille® Cheddar Mild

3 färska fikon

grönkålsskott

Bred generöst med färskost på bröden. Toppa med cheddar, skivade fikon och grönkålsskott. Servera direkt.

Len och mättande smoothie med pepparkakskryddor där frysta lingon på toppen ger frisk kontrast. Perfekt som frukost, mellanmål eller nyttigt julfika.



PEPPARKAKSSMOOTHIE

6 dl Arla Cultura® Kefir naturell

1 dl havregryn

1 banan

½ tsk kardemummakärnor, mortlade

½ tsk malen kanel

½ tsk malen kryddnejlika

1 krm vaniljpulver

4 msk frysta lingon

Häll kefir, havregryn och skivad banan i en mixerbunke. Tillsätt alla kryddor och mixa slätt. Häll upp i fyra glas och toppa med frysta lingon. Servera direkt!





Här möts lent, krispigt, sött, syrligt och kryddigt i en frukostflört med saffranspannaka. En klick KESO® med smak av vanilj blir kronan på verket.



YOGHURT MED SAFFRAN, KRYDDKOKTA BJÖRNBÄR & MANDEL

4 dl Arla® Grekisk yoghurt
naturell 0%

1 kuvert saffran

KRYDDIGA BJÖRNBÄR:

250 g björnbär

1 tsk vatten

1 msk syltsocker

1 kanelstång

1 stjärnanis

1 krm malen kryddnejlika

1 krm vaniljpulver

TOPPING:

2 msk sötmandel, rostad

1 dl KESO® Cottage
cheese vanilj

Blanda yoghurt med saffran i en skål. Ställ kallt i minst 4 timmar, helst över natten.

Kryddiga björnbär: Blanda björnbär, vatten, syltsocker och kryddor i en kastrull. Koka upp och låt sjuda ca 5 min. Låt kompotten svalna något. Plocka upp stjärnanis och kanelstång.

Vid servering:

Hacka mandeln grovt. Fördela saffransyoghurten i skålar. Toppa med björnbär, cottage cheese och rostad mandel.



KARDEMUMMASCONES MED APELSINFÄRSKOST

5 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 tsk strösocker
1 krm salt
1 tsk kardemummakärnor,
mortlade
75 g Arla® Svenskt Smör
3 dl Arla Ko® Gräddfil

APELSINFÄRSKOST:

150 g Arla® Färskost Naturell
1 – 2 tsk apelsinskal, finrivet

TILL SERVERING:

1 dl apelsinmarmelad

Sätt ugnen på 250° eller 225° varmluft. Blanda mjöl, bakpulver, socker, salt och kardemumma i en bunke. Finfördela smöret i mjölet. Rör i gräddfil och arbeta snabbt ihop till en deg. Ta upp degen på en mjölad arbetsbänk och dela i 6 bitar. Forma till bollar och lägg i smord muffinsform. Grädda mitt i ugnen ca 12 min till fin färg. Blanda färskost med apelsinskal. Servera nybakade scones med färskost och marmelad.

Fluffiga kardemumma-scones bakas snabbt och enkelt i muffinsform. Servera med len färskost med smak av säsongens citrus och söt marmelad.





JUST NU



PROVA PROFIBI

Arla Cultura® har fått ett nytt tillskott till familjen: Profibi. Det är en fermenterad filmjölk med åtta olika bakteriekulturer. Den är en källa till fibrer, kalcium och vitaminer. Profibi finns i smakerna naturell och jordgubb i större förpackning och med smakerna hallon och blåbär i behändig drickflaska. Alla är laktosfria.

MÅLTIDSSHAKE I FARTEN

I serien Arla® Protein har vi lanserat en välkommen nyhet, perfekt för hektiska dagar: Food to Go. Den är enkel att dricka på språng till frukost, lunch eller middag. Arla® Protein Food To Go är rik på protein med 30 gram per flaska, har ett högt innehåll av fibrer och inga tillsatta sötningsmedel. Finns i smakerna choklad-karamell och vanilj-hasselnot.

Vi har också lanserat ytterligare en smak på våra omtyckta proteinpuddingar: vanilj-cookie. Hoppas att du gillar den!



Fira det med Kvibille®

Varje dag finns det något att fira. Och vad det än är kan det gott firas med Kvibille® Cheddar! Här finns en skatt av både milda och lagrade svenska ostar. Alla är ystade på mjölk från gårdar som ligger högst 5 mil från mejeriet. Förpackningarna är nu dessutom utan vax för att göra osten ännu smidigare att äta. Låt firandet börja!



SATSA PÅ JULKNYTIS

Hjälps åt i jul och ordna knytskalas. Här är recept med en liten twist som gör det enkelt och gott att bidra. Delikata ädelostpajer, Janssonsinspirerad potatistårta, rostad brysselkålssallad med getost – allt kan förberedas och är lätt att ta med. Och den galet goda julcheesecaken gör i princip sig själv!



CITRON- & TIMJANKRYDDADE KÖTTBULLAR

1 gul lök
2 msk Arla Köket® Smör- & rapsolja
1 dl ströbröd
1 dl Arla® Lantmjölk, ekologisk
1 ägg
500 g blandfärs
2 msk färsk timjan, hackad
1 citron, finrivet skal
1 msk dijonsenap
1 tsk salt
2 krm nymalen svartpeppar
1 msk Arla Köket® Smör- & rapsolja

Skala och finhacka löken. Stek den mjuk i smör- & rapsolja. Lägg över i en bunke. Tillsätt ströbröd, mjölk och ägg. Låt stå ca 5 min. Mixa slätt med en stavmixer. Blanda ner färs, timjan, citronskal, senap, salt och nymalen svartpeppar. Fukta händerna med vatten och forma smeten till små köttbullar, ca 30 st. Hetta upp smör- & rapsolja i en rymlig stekpanna. Stek köttbullarna på medelvärme i omgångar tills de är genomstekta och har innertemperatur 70°.

Här får de
klassiska köttbullarna
extra smak och karaktär
med dijonsenap, färsk
timjan och citron.



PORTIONSPAJER MED ÄDELOST, VALNÖTTER & FIKON

125 g Arla® Svenskt Smör
3 dl vetemjöl
1 krm salt
1 msk iskallt vatten

FYLLNING:

2 ägg
2 dl Arla® Standardmjölk
70 g Kvibille® Ädel Grädd
1 krm salt
nymalen svartpeppar

TOPPING:

70 g Kvibille® Ädel Grädd
½ dl valnötter
1 färskt fikon

Skär smöret i tärningar. Arbeta snabbt ihop ingredienserna till pajdegen, gärna i en matberedare. Tryck ut degen i 6 smörda formar i en muffinsplåt. Nagga degen och låt stå i kylan minst 30 min eller ca 15 min i frysen. Sätt ugnen på 200° eller 180° varmluft. Förgrädda pajskalen i mitten av ugnen 10–12 min.

Knäck äggen i en bunke. Tillsätt mjölk och smulad ost. Mixa fyllningen slät med stavmixer. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar. Fördela fyllningen i de förgräddade pajskalen. Grädda mitt i ugnen ca 20 min. Låt pajerna svalna och lyft sedan försiktigt ur dem från formen. Toppa med smulad ädelost, hackade valnötter och klyftade fikon.

Perfekt smakbalans
med varm ädelost inuti och
som osttopping med knapriga
valnötter och färska fikon.

Går även att göra
i stor pajform.



FÄNKÅLSSALLAD MED GRAVAD LAX & CITRONKRÄM

CITRONKRÄM:

2 dl Arla Köket®
Crème fraiche
2 tsk citronskal, finrivet
1 krm salt
1 krm svartpeppar

TILL SERVERING:

150 g gravad eller
kalträkt lax
grönkålsskott
1 granatäpple

FÄNKÅLSSALLAD:

2 fänkål
1 syltigt äpple
1 msk citronsaft
2 msk kallpressad
olivolja
1 tsk salt
2 krm svartpeppar
2 msk dill, finhackad

Smaksätt crème fraiche med citronskal, salt och peppar. Ställ kallt. Ansa och skiva fänkålen tunt, gärna med mandolin. Spara fänkålsdillen till servering. Skär äpplet i tunna skivor. Lägg fänkål och äpple i isvatten ca 10 min så de blir riktigt krispiga. Håll bort vattnet och torka lätt på hushållspapper. Vispa ihop citronsaft, olivolja, salt och nymalen svartpeppar i en skål. Vänd ner fänkål och äpple. Blanda i dill. Lägg upp salladen på ett fat. Toppa med tunt skivad lax och garnera med grönkålsskott, granatäppelkärnor och fänkålsdill. Servera med citronkräm.

Fantastiskt god julbordsfavorit med krämig getost, knapriga nötter och syrliga granatäppelkärnor.



ROSTAD BRYSSELKÅL MED GETOST, PISTAGENÖTTER & GRANATÄPPLE

500 g brysselkål 150 g Falbygden® Getost
2 msk olivolja 1 dl pistagenötter
1 tsk chili flakes ½ dl granatäppelkärnor
1 tsk salt 1 kruka persilja eller mynta

Sätt ugnen på 225° eller 200° varmluft. Ansa brysselkålen och dela i halvor. Lägg i en bunke och blanda med olivolja, chiliflakes och salt. Fördela kålen på en plåt med bakplåtspapper. Rosta mitt i ugnen ca 15 min, tills den fått fin färg och är mjuk med lite tuggmotstånd. Smula osten, grovhacka nötterna och plocka ut granatäppelkärnorna. Hacka örterna grovt. Lägg upp den rostade kålen på ett fat. Toppa med getost, nötter, granatäppelkärnor och örter.





Bjud på en julsinkmacka extra allt! Funkar lika bra att göra på rester senare i helgen.



SKINKMACKA 2.0

KRÄMIG KÅLSALLAD:

- 100 g vitkål
- 50 g kålrabbi
- 1 grönt äpple
- 1 tsk äppelcidervinäger
- 1 tsk honung
- 1 krm salt
- 2 dl Arla Köket® Smetana
- 2 msk dijonsenap, grovkornig
- 1 krm svartpeppar

- 6 skivor vörtbröd
- Bregott® Brynt
- 12 skivor julsinkka

TOPPING:

- 1 dl rostad lök
- 1 ask smörgåskrasse
- oxalisblad

Strimla vitkål mycket tunt, gärna med mandolin. Skala och strimla kålrabbi och äpple tunt. Lägg kål, kålrabbi och äpple i en bunke. Tillsätt vinäger, honung och salt. Massera in dressing. Vänd i smetana, senap och svartpeppar. Blanda väl. Smöra brödskvivorna. Lägg på julsinkka, kålsallad och avsluta med toppingen.



POTATISTÅRTA MED ANSJOVIS & CITRON

- 2 gula lökar
- 2 msk Arla® Svenskt Smör
- 2 dl Arla Köket® Matlagingsgrädde
- 2 ägg
- 1 liten burk ansjovisfilé, avrunnen

- 1 citron, finrivet skal
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 600 g potatis

TILL SERVERING:
späd sallad

Sätt ugnen på 200° eller 180° varmluft. Skala och finhacka löken. Fräs den mjuk i smör i en liten stekpanna. Låt svalna. Vispa ihop grädde, ägg, fräst lök, finhackad ansjovis och finrivet citronskal. Krydda med salt och nymalen svartpeppar. Skala och grov riv potatisen, gärna direkt ner i gräddblandningen. Lägg bakplåtspapper i en form med löstagbar kant, ca 22 cm. Häll ner potatisblandningen. Platta till ytan. Grädda i nedre delen av ugnen ca 1 tim. Känn med provsticka, potatisen ska vara helt mjuk. Låt potatistårtan svalna minst 2 tim i formen innan du lossar kanterna så håller den ihop bättre. Skär potatistårtan i generösa bitar och garnera med sallad. Servera ljummen eller rumstempererad.

Ätt vackert alternativ till Janssons med späda salladsblad på toppen för extra färg och friskhet.



JULCHEESECAKE I GLAS

PEPPARKAKSSMUL:

25 g Arla® Svenskt Smör
20 pepparkakor

FÄRSKOSTKRÄM:

300 g Arla® Färskost Naturell
1 dl Arla Ko® Vispgrädde
 $\frac{1}{2}$ dl florsocker

1 krm vaniljpulver

RÅRÖRDA LINGON:

2 dl frysta lingon
1 msk strösocker

Smält smöret i en kastrull. Låt svalna något. Krossa eller mixa pepparkakorna till ett fint smul. Vänd ner pepparkakorna i smöret och rör om. Ställ åt sidan. Vispa färskost och grädde tills det är fast med en elvisp. Vänd försiktigt i siktat florsocker och vaniljpulver. Rör ihop lingon med socker. Rör tills sockret löst sig. Varva pepparkakssmul med färskostkräm och rårörda lingon i glas. Servera direkt.

BÅDE GOTT OCH
FINT ATT GARNERA
MED ROSMARIN!

Säsongens enklaste,
juligaste och ljuvligaste
dessert. Perfekt till många
och lätt att ta med sig och
lägga i glas på plats.

Mums! Lyxigt juldödis med seg nougattäckt kola, rostade hasselnötter och ringlad mörk choklad. Även perfekt som present, lägg i cellofan eller fin förpackning.



NÖT- & NOUGATKOLA I LÅNGPANNA

KOLA:

3 dl Arla Ko® Vispgrädde

2 dl strösocker

2 dl ljus sirap

75 g Arla® Svenskt Smör

FYLLNING & TOPPING:

125 g nougat

50 g mörk choklad

1 dl rostade hasselnötter

1 tsf flingsalt

Täck en form, ca 20x25 cm, med bakplåtspapper. Lägg grädde, socker, sirap och smör i en tjockbottnad kastrull. Värm försiktigt under omrörning tills allt smält ihop. Koka kolan utan att röra om, tills den är gyllene och tjockflytande. Kolan är klar vid 122° eller när smeten klarar kulprovet. Häll kolan i formen och låt svalna i rumstemperatur, ca 30 min.

Smält nougaten försiktigt över vattenbad. Bred ut ett jämnt lager över kolan med en slickepott. Grovhacka hasselnötterna och strö över nougaten. Låt stelna i kyl ca 15 min.

Smält chokladen i mikro eller över vattenbad. Ringla eller spritsa chokladen över nougatlaret. Strö över lite flingsalt.

Låt svalna i rumstemperatur. Skär kolan i ca 48 bitar. Förvara svalt, servera rumstempererad.





HAVREKAKOR MED CHOKLAD

100 g Arla® Svenskt Smör, rumstempererat

1 dl strösocker

100 g mörk choklad

3 dl havregryn

1 ½ dl vetemjöl

1 krm salt

½ tsk hjorthornssalt

Sätt ugnen på 200° eller 180° varmluft. Vispa smör och socker poröst. Hacka chokladen och blanda med havregryn, vetemjöl, salt och hjorthornssalt. Rör ner blandningen i smöret och rör ihop till en deg. Dela degen i 15 lika stora bitar. Rulla till bollar och lägg på plåt med bakplåtspapper. Tryck till varje kaka lätt. Grädda mitt i ugnen 8–10 min. Låt svalna på plåten.



FÄRSKOSTFYLLDA DADLAR

25 färska dadlar

150 g Arla® Färskost Naturell

1 msk florsocker

1 apelsin, finrivet skal

200 g mörk choklad

2 msk olivolja

TOPPING:

50 g kokosflingor

50 g rostade

hasselnötter,

hackade

50 g pistage-

nötter, hackade

Skär ett snitt i varje dadel och plocka ur kärnan. Vispa färskost och florsocker fluffigt. Vänd ner apelsinskalet. Fyll varje dadel med ca 1 tsk färskostkräm. Rosta kokosflingorna i en torr, het stekpanna tills de är gyllene. Låt svalna. Smält chokladen i mikro eller över vattenbad. Rör ner olivoljan och blanda till en blank och jämn choklad. Doppa dadlarna i chokladen med hjälp av en gaffel. Låt överflödigt choklad rinna av. Rulla dadlarna direkt i kokos eller hackade nötter. Lägg på bakplåtspapper. Låt stelna i kyl minst 30 min. Förvara kallt och servera kylda.



Både Michael Andersson och Hilma Strömberg gillar att fira nyår med gästerna snarare än i köket. När Årets Kock och Årets Konditor 2024 gör menyn blir det därför en festlig middag som går att förbereda.

FÖRBERED
DIG FÖR ATT
FIRA!

Hej Micke! Vad var tanken med din meny?

Enkel lyx där det mesta kan göras i förväg. Pissaladière med anjovis, ost och karamelliserad lök ger härlig smak med förhållandevis lite jobb. Renfilén är en svensk flört med Asien där smaken förhöjs enkelt med brynt smörvinägg.

Andra festmenytips?



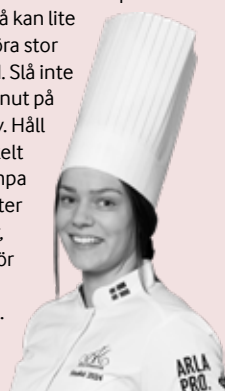
Krångla inte till det. Laga något du redan gjort och hitta sätt att göra det lite lyxigare. Pommes duchesse med bakad torsk är egentligen en variant på fiskgratäng som jag förfinat.

Hej Hilma! Vad var tanken med desserten?

Trevlig, lättgjord och balanserad. Med säsongens citrus får du en fräsch avslutning på en nyårsmiddag. Parfait är alltid gott och går att göra även utan glassmaskin.

Fler festliga desserttips?

Jobba med olika texturer och konsistenser. Ofta blir det väl mjukt med bara kaka plus kräm, då kan lite krisp göra stor skillnad. Slå inte heller knut på dig själv. Håll det enkelt och pimpa med örter och bär, det tillför också mycket.



**PISSALADIÈRE MED
KARAMELLISERAD LÖK, ROSTAD
MANDEL & ÄDELOST**

•

**SOTAD RENFILÉ MED
JORDÄRTSKOCKA & BRYNT
SMÖRVINÄGRETT**

•

**POMMES DUCHESSE MED BAKAD
TORSK & CHAMPAGNESÅS**

Se recept på arla.se

•

**VANILJPARFAIT MED CITRUSSALLAD
& MANDELKAKA**

Pissaladière är en sydfransk smördegspizza. Dessa smärkrika pizzor som är toppade med sherrykokt lök, blåmügelost och knapriga mandlar är en perfekt start på nyårsminglet! Vill du hellre göra pizzorna till förrätt gör du bara 6 större pizzor istället för minipizzor. Allt går att förbereda i god tid.



PISSALADIÈRE MED KARAMELLISERAD LÖK, ROSTAD MANDEL & ÄDELOST KARAMELLISERAD LÖK:

2 silverlökar

1 msk Arla® Svenskt Smör

1 tsk strösocker

1 tsk salt

4 msk sherryvinäger

1 dl torr sherry

3 dl vatten

1 tsk chili flakes

PISSALADIÈRE:

250 g smördeg

2 dl Arla Köket® Crème fraiche

TOPPING:

2 kvistar färsk timjan

½ dl marconamandlar, hackade

100 g Kvibille® Ädel Grädd, fryst

1 ask smörgåskrasse

Förberedelser: Lagg ädelosten i frysen så den hinner bli fryst innan servering. Löken och bottenarna kan förberedas i god tid men är godast att servera lätt ljumma eller rumstempererade.

Karamelliserad lök: Skala och skiva löken tunt. Hetta upp smör i en stekpanna. Stek löken gyllene med socker och salt. Tillsätt sherryvinäger och sherry. Koka bort vätskan helt och fortsätt steka tills löken karamelliserats. Tillsätt vatten och låt koka in. Stek under omrörning till en djup mörk färg. Smaka av med chili flakes, salt och nymalen svartpeppar.

Pissaladière: Sätt ugnen på 200° eller 180° varmluft. Stansa ut 12 lika stora rundlar av smördegen. Lagg dem på plåt med bakplåtspapper. Stryk på ett lager crème fraiche på varje rundel. Grädda mitt i ugnen 10–15 min, tills

de blir gyllene och krispiga. Om pizzorna puffar upp sig kan du trycka till dem lite lätt.

Montering: Fördela den karamelliserade löken på pizzorna. Toppa med timjanblad och hackade mandlar. Riv den frysta osten över och avsluta med smörgåskrasse.

Imponera på dina gäster med sotad renfilé toppad med picklad jordärtskocka i brynt smörvinäggrett, rotfruktschips och smetana. En underbar förrätt både att skåda och att äta! Denna rätt ska förberedas dagen innan så alla smaker hinner sätta sig ordentligt.



SOTAD RENFILÉ MED JORDÄRTSKOCKA & BRYNT SMÖRVINÄGRET

PICKLAD JORDÄRTSKOCKA:

2 dl vatten

2 dl strösocker

1 dl ättikspit 12%

1 gul färsk chili

2 kvistar färsk timjan

ca 200 g jordärtskockor

RUB:

2 tsk korianderfrön

2 tsk svartpepparkorn

2 tsk fänkålsfrön

1 tsk sichuanpeppar

SOTAD RENFILÉ:

400 g filé av ren, dovhjort eller rådjur

1 tsk salt

1 tsk svartpeppar

BRYNT SMÖRVINÄGRET:

100 g Arla® Svenskt Smör

1 vitlöksklyfta

1 schalottenlök

1 msk färsk ingefära, finriven

TILL SERVERING:

2 dl Arla Köket® Smetana

1 citron, finrivet skal

50 g rotfruktschips eller

potatischips, saltade

rödbetsskott

salladslök

frisésallad

Dagen innan: Gör picklad jordärtskocka och sotad ren.

Picklad jordärtskocka: Koka upp vatten, socker och ättika. Lagg ner hel chili och timjankvistar. Koka 2 min. Skala och skär jordärtskockan i små tärningar. Lagg ner i den varma lagen och låt stå över natten.

Rub: Rosta kryddorna i en torr stekpanna tills de börjar dofta. Låt svalna och mortla fint.

Sotad renfilé: Putsa köttet fritt från senor. Linda gärna in det i en ren kökshandduk en stund så det blir helt torrt. Salta och peppra köttet. Hetta upp en stekpanna utan fett, helst av gjutjärn. Lagg ner köttet och sota så snabbt som möjligt på alla sidor. Det ska få bra med färg men inte brännas. Strö rub över hela köttet och linda in i plastfolie. Lagg i kyl över natten.

Serveringsdagen:

Gör vinäggrett och montering.

Brynt smörvinäggrett: Lagg smör och vitlöksklyfta med skal i en kastrull. Smält smöret på medelvärme. Försätt värma smöret under vispning tills det har en gyllenbrun färg och nötig doft. Kyl ner smöret till fingervarmt. Skala och finhacka schalottenlöken. Låt de picklade jordärtskockorna rinna av. Ta upp vitlöksklyftan och lagg schalottenlök, ingefära och picklade jordärtskockor i smöret. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar.

Montering: Ta ut renfilén en stund innan servering så den hinner bli rumstempererad. Smaksätt smetana med citronskal, salt och nymalen svartpeppar. Lagg i spritspåse. Spritsa smetana på tallriken. Skiva renen tunt. Lagg den skivade renen över krämen. Salta köttet med lite flingsalt. Plocka upp chili och timjan från smörvinägretten. Värm upp vinägretten med jordärtskockor. Fördela jordärtskockorna på renen. Arrangera chips runtom. Garnera med rödbetsskott, salladslök och frisésallad. Ringla lite brynt smörvinäggrett över renen.



VANILJPARFAIT MED CITRUSSALLAD & MANDELKAKA

VANILJPARFAIT:

3 dl Arla Ko® Vispgrädde
¾ dl strösocker
3 äggulor
150 g Arla® Färskost Naturell
1 krm vaniljpulver

CITRUSSALLAD:

2 apelsiner
2 blodapelsiner
1 kruka mynta
½ citron, pressad saft
1 msk strösocker

CITRONKRÄM:

3 msk citronsaft
2 msk strösocker
3 äggulor
1 tsk majsstärkelse
50 g Arla® Svenskt Smör,
rumsvarmt

MANDELKAKA:

250 g mandelmassa
½ tsk salt
125 g Arla® Svenskt
Smör, rumsvarmt
2 ägg

MANDLAR:

50 g sötmandel
3 msk strösocker
2 tsk vatten



Vaniljparfait: Vispa grädden luftig, ställ åt sidan. Vispa upp socker, äggula, färskost och vanilj i en annan bunke. Vänd ner grädden i färskostblandningen. Blanda försiktigt. Häll smeten i formar som går att frysa. Frys minst 1 dygn. Tryck ur parfaiten ur formarna och förvara i fryn till servering.

Citrusallad: Skala och filéa apelsinerna. Dela i mindre bitar och lägg i en skål. Plocka myntabladen, spara några till servering. Värm citronsaft, socker och mynta försiktigt tills sockret löser sig. Det ska inte koka. Låt svalna lite. Häll lagen över apelsinbitarna. Ställ kallt i minst 4 timmar, gärna över natten.

Citronkräm: Koka upp citronsaft och socker. Vispa ihop äggula och majsstärkelse, häll lite av den varma citronsaften över äggblandningen och vispa ihop. Häll sedan tillbaka allt i kastrullen. Låt sjuda 1–2 min under omrörning tills krämen tjocknar. Häll över krämen i en skål och låt svalna tills den är 30°. Mixa i det rumsvarma smöret, lite åt gången. Ställ i kyl över natten.

Mandelkaka: Sätt ugnen på 180° eller 160° varmluft. Riv ner mandelmassan i en bunke. Tillsätt salt och smör, vispa ihop med elvisp. Tillsätt ett ägg i taget och blanda tills det går ihop. Lägg över smeten i en form klädd med bakplåtspapper. Baka mitt i ugnen 15–18 min, tills gyllenbrun. Kontrollera med en sticka att den är klar i mitten. Låt svalna. Ställ kakan i frysen och ta fram några timmar innan servering.

Karamelliserade mandlar: Rosta mandlarna i en torr varm stekpanna. Koka upp socker och vatten i en kastrull. Tillsätt mandlarna och koka tills det börjar knäppa i mandlarna och det sockrar sig. Det är viktigt att röra om hela tiden. Ta från värmen och häll upp på ett bakplåtspapper. Separera mandlarna försiktigt. Låt svalna. Hacka mandlarna grovt. Förvara i burk med lock.

Montering: Lägg parfaiten på tallrikar 15 min innan servering. Spritsa några klickar med citronkräm på tallrikarna. Skär mandelkakan i bitar, ca 2 x 2 cm och lägg runt parfait och kräm. Lägg också ut lite apelsinsallad. Toppa med mandlarna och garnera med mynta. Servera med resten av apelsinsalladen.



SILVIAKAKA MED SAFFRAN

- 3 ägg
- 3 dl strösocker
- 1 ½ dl kallt vatten
- 2 pkt à 0.5 g saffran
- 3 dl vetemjöl
- 1 msk bakpulver

GLASYR:

- 250 g Arla® Svenskt Smör
- 2 dl strösocker
- 3 äggulor
- 1 msk vaniljsocker
- 1 dl kokosflingor

Sätt ugnen på 175° eller 150° varmluft. Klä en ugnssäker form eller långpanna, ca 20x30 cm, med bakplåtspapper. Vispa ägg och socker vitt och pösigt med elvisp. Rör ner vatten och saffran. Blanda mjöl och bakpulver och sikta ner i smeten. Rör till en jämn smet och häll den i formen. Grädda kakan längst ner i ugnen ca 30 min, eller tills den är helt genombakad. Kontrollera med en sticka att den är klar, stickan ska vara helt torr. Låt svalna i formen.

Smält smör och socker i en kastrull. Låt koka upp och koka 1 min under ständig omrörning. Ta kastrullen från värmen. Tillsätt äggulor och vaniljsocker under vispning. Sätt tillbaka på värmen och vispa kraftigt tills krämen tjocknar, den får inte koka. Låt svalna något. Häll glasyren över kakan och strö över kokos. Låt kakan kallna innan du skär upp den i bitar.

En älskad klassiker där fluffig kaka möter krämig glasyr sprinklad med kokos. Denna är smaksatt med saffran för att bli extra vintrikt god.

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



www.fsc.org

MIX

Paper | Supporting responsible forestry
FSC® C084600