



Vinter 2026/27

Fira nyår som mästarna

JULENS GODA KLASSIKER

Fyll på med
fullkorn!

EN JULBROSCHYR ATT SPARA

Klassiker är klassiker av en anledning! I denna julbroschyr tar vi fasta på det och lyfter fram tidlösa recept som fått en särskild plats i våra hjärtan. Du hittar både smarriga sötsaker och julbordets matiga favoriter. Vill du äta enligt konstens alla regler finns här även en snabbkurs i de sju traditionella turerna. Broschyren är alltså perfekt att spara och plocka fram jul efter jul.

Själv har jag gjort en resa när det gäller julbord. Som barn drack jag nästan bara julmusten, för det var så sällan vi hade läsk hemma. Men i dag har jag bytt fokus till maten. Tricket är att bara ta lite av varje så att man orkar hela vägen till gottbordet. För det vill man! Även när man lagar maten är det bra att se helheten och våga göra lite mindre, annars blir det lätt en massa rester. Duka gärna med vackra assietter i stället för stora tallrikar. Då hjälper du gästerna att ta lagom och orka alla turer.

Nyår firar vi med en festlig meny signerad Årets Kock och Årets Konditor 2025. Sedan är det dags för en nystart med fullkorn. Få i Sverige åter den mängd som rekommenderas, så här bjuder vi på recepten som gör det gott och lätt att öka fullkornsdosens.

God jul och härlig vinter!

Karin Sparring
Karolina Sparring,
kock på Arla Mat



ÄLSKADE KLASSIKER

Låt klassikerna göra jobbet i jul. Fall tillbaka på godsaker och rätter som älskats i generationer. Baka saftiga lussekatter och knapriga pepparkakor till adventsmyset. Gå "all in" på julbordets olika turer, från den senapskryddade sillen till den söta kolan. Vi tar dig hela vägen via smakrika köttbullar, krämig Jansson och inbjudande ostar.

PEPPARKAKSDEG,
se recept sid 11



26
ST

60+



GAMMALDAGS LUSSEKATTER

2 pkt saffran à 0,5 g

1 msk mörk rom, konjak
eller kokhett vatten

50 g jäst

5 dl Arla Ko® Standardmjölk

2 dl strösocker

1 ägg

1 tsk salt

ca 15 dl vetemjöl, 900 g

150 g Arla® Svenskt Smör,
rumsvarmt

GARNERING & PENSLING:

ev russin

1 ägg

1 dl Arla Ko® Standardmjölk

Blanda saffran med rom, konjak eller kokhett vatten och låt dra ca 30 min. Smula jästen i en degbunke. Värm mjölken till max 37° och blanda med jästen i bunken. Tillsätt saffransblandningen, socker, ägg, salt och nästan allt mjöl (spara ev 1 dl mjöl till utbakningen). Arbeta ihop till en smidig deg 5–8 min i maskin eller ca 15 min för hand. Tillsätt smöret i klickar och arbeta tills degen är glansig och elastisk. Låt jäsa övertäckt med plastfolie eller ett lock ca 40 min. Ta upp degen på mjölat bakkbord. Dela degen i två och sedan varje bit i 13 bitar (à 70 g). Baka ut lussekatter eller släta bullar och lägg på plåtar med bakplåtspapper. Det kan behövas ett tunt lager mjöl på bakkbordet för att lätt rulla ut degen. Låt jäsa under bakduk ca 40 min. Sätt ugnen på 225° eller 210° varmluft. Blötlägg russinen i lite vatten i 30 min. Sila av och garnera bullarna med russinen. Grädda mitt i ugnen ca 8 min tills de får gyllene färg eller har en innetemperatur på 95°. Vispa under tiden lätt ihop ägg och mjölk. Ta ut bullarna och pensla dem direkt med ett tunt lager av äggblandningen. Lägg på galler och låt svalna lite utan bakduk. Därefter kan de täckas med bakduk tills de kallnat helt.

Saffran som fått dra i mörk rom ger extra fin färg och rumsvarmt smör gör lussekatterna saftiga. Extra gott är att vid servering pensla med smält smör och doppa i socker.

JULBORDETS 7 TURER

Julbordets turer introducerades av den legendariska kocken Tore Wretman på 1960-talet. Han inspirerades av smörgåsbordets fem turer och delade upp rätterna i olika serveringar för att göra upplevelsen mer aptitlig. Den sista turen med efterrätter har sedan delats upp i tre, så man talar både om julbordets fem och sju turer.

Tur 1: Sill & strömming

Med tillbehör såsom potatis, gräddfil, bröd och ost.

Tur 2: Kall fisk & skaldjur

T.ex. lax i olika former, patéer, ägg och såser.

Tur 3: Kallskuret

T.ex. leverpastej, kalv- och pressylta, skinka och rödbetssallad.

Tur 4: Småvarmt

T.ex. Janssons frestelse, köttbullar, prinskorv och tillagad kål.

Tur 5: Ostar

Ostbricka med både hårdost och dessertost, samt tillbehör såsom kex och marmelad.

Tur 6: Desserten

T.ex. ris à la Malta, fruktsallad, ostkaka och mandelmusslor med grädd och sylt.

Tur 7: Gottebordet

T.ex. kolor, knäck, polkagrisar, marsipan och småkakor.

Ett julbord utan ostar
är som kärlek utan kyssar!
Välj gärna välagrad cheddar,
blåmögelost och en brie
eller kittost till tur 5.



SENAPSSILL

- 1 förp 5-minuterssill hela filéer
- 2 dl Arla Köket® Crème fraiche
- 2 msk skånsk senap
- 1 msk dijonsenap
- 2 msk hackad färsk dill

Låt sillen rinna av och skär i bitar, ca 1 cm. Blanda crème fraiche, senap och dill. Vänd ner sillen. Servera direkt eller låt stå i kylan några timmar för att smakerna ska utvecklas.



GRAVAD LAX – STEG FÖR STEG

- 1 kg färsk laxfilé med skinn, mittbiten
- 1 dl strösocker
- ½ dl salt
- 1 msk svart- eller vitpepparkorn
- 1 kruka dill

1. Putsa bort alla ben från laxen men låt skinnet vara kvar. Dela i två lika stora bitar.
2. Blanda socker, salt och mortlad peppar i en skål.
3. Gnid in blandningen på laxens köttssidor.
4. Grovhacka dillen och fördela över ena laxbiten. Lägg den andra laxbiten ovanpå med köttssidorna mot varandra, den tjocka delen mot den tunna.
5. Lägg laxen i en plastpåse och knyt ihop, eller i en burk med tätslutande lock.
6. Låt laxen ligga i kyl i 2 dygn. Vänd 4–5 gånger under tiden så att lagen fördelas jämnt.
7. Skrapa bort dill och kryddor. Skär i tunna skivor med en filékniv eller en kniv med tunt, långt blad.



HOVMÄSTARSÅS À LA CRÈME

- ½ dl sötstark senap
- 1 msk dijonsenap
- 1 msk strösocker
- 1 krm salt
- 1 msk rödvinsvinäger
- 1 dl neutral olja
- 2 msk Arla Köket® Vispgrädde
- 2 msk dill, finhackad
- 2 krm nymalen svartpeppar

Vispa ihop sötstark senap, dijonsenap, socker, salt och vinäger i en skål. Tillsätt oljan i en tunn stråle under ständig vispning tills såsen börjar tjockna. Rör ner grädden och vispa samman till en krämig hovmästarsås. Blanda ner finhackad dill och smaka av med nymalen svartpeppar. Ställ hovmästarsåsen kallt en stund så att smakerna hinner mogna.



Grädden ger krämighet och en rundare smak. Om du har otur och såsen skär sig får du lätt ihop den med en stavmixer.

Tur 3



Klassisk krispig rödbetssallad när den är som bäst! Fräsch att servera till rätterna i tur 3.



KLASSISK RÖDBETSSALLAD

500 g inlagda rödbetor

1 rött äpple

2 dl Arla Köket® Crème fraiche

2 msk majonnäs

1 msk söt senap

½ tsk salt

Häll av rödbetorna, men spara 2 msk av spadet. Skala och kärna ur äpplet. Tärna rödbetor och äpple. Rör ihop crème fraiche, majonnäs, senap och det sparade rödbetsspadet. Vänd ner rödbetor och äpple i såsen. Salta och ställ kallt en stund så smakerna hinner mogna.

Julskinkan blir extra fin om du garnerar den med hela nejlikor. Griljerad julskinka är given på julbordet och är gott på knäckebrödet dagarna efter jul.



GRILJERAD JULSKINKA

1 ½ kg julskinka

4 msk senap

1 msk strösocker

1 äggula

ströbröd

ev kryddnejlikor

Sätt ugnen på 125° eller 100° varmluft. Spola av skinkan med nät under rinnande vatten. Lägg skinkan med svålen upp i en ugnssäker form. Stick in en kötttermometer med spetsen i skinkans tjockaste del. Tillaga nederst i ugnen. Ta ut vid en innetemperatur på 70°. Ungefärlig tillagningstid är 1–1 ½ tim per kg. Låt svalna något, ta sedan bort nät och svål samtidigt. Hög ugnstemperaturen till 200° eller 180° varmluft. Lägg skinkan på ett ugnssäkert fat. Blanda senap, socker och äggula. Pensla blandningen på skinkan. Strö över lite ströbröd. Stick ev ner några kryddnejlikor. Griljera mitt i ugnen tills skinkan fått fin färg, ca 15 min. Ös ev med någon matsked skinkspad under tiden, så blir paneringen extra spröd.



Vörtbröd med porter passar perfekt till alla turer. Pensla med sirapslag så håller sig brödet saftigt.



VÖRTBRÖD

1 dl russin
1 dl vatten
100 g Arla® Svenskt Smör
33 cl julmust
33 cl porter
50 g jäst
1 dl mörk sirap
½ dl honung
1 msk malda pomeransskal
eller finrivet skal av 1 apelsin
½ msk malen ingefära
½ tsk malen kryddnejlika
ca 18 dl rågsikt
1 tsk salt

TILL PENSLING:

½ dl mörk sirap
2 msk vatten

Blötlägg russinen i vatten. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt julmust och porter och värm till max 37°. Smula jästen i en degbunke. Häll vätskan över jästen och rör tills den är löst. Tillsätt sirap, honung, kryddor, avrunna russin, det mesta av mjölet och allt salt. Arbeta degen kraftigt tills den blir blank och smidig. Tillsätt resten av mjölet om degen klibbar och inte släpper från bunkens kanter. Jäs degen övertäckt i ca 45 min. Sätt ugnen på 275° eller 250° varmluft. Arbeta ihop degen och dela i 2 delar. Baka ut till ovala bröd och lägg i smorda brödformar eller på bakplåtspapper. Täck över och låt jäsa till dubbel storlek, ca 45 min. Grädda i nedre delen av ugnen 5 min. Sänk sedan värmen till 250° eller 225° varmluft och grädda ytterligare ca 30 min. Innertemperaturen ska vara ca 98°. Värm upp sirap och vatten i en liten kastrull eller i mikro. Pensla de nygräddade bröden med sirapen. Låt brödet svalna på galler utan bakduk innan det skivas upp.



LÅNGKÅL

500 g färsk eller fryst grönkål

3 dl skinkspad eller

grönsaksbuljong

2 msk Arla® Svenskt Smör

3 dl Arla Köket® Vispgrädde

½ tsk salt

2 krm svartpeppar

½ msk ljus sirap

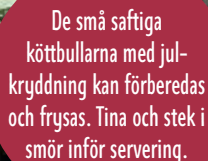
Med färsk grönkål: Skölj kålen och repa bladen från stjälkarna. Koka bladen mjuka i skinkspad i kastrull med lock ca 15 min. Låt rinna av i sil och grovhacka bladen. Fräs kålen i smör i en gryta. Späd med grädden och koka ihop på svag värme ca 15 min. Rör om då och då. Smaka av med salt, peppar och sirap.

Med fryst grönkål: Koka kålen i skinkspad ca 10 min. Låt rinna av i sil. Fortsätt tillaga på samma sätt som med färsk.

Långkålen är en omtyckt halländsk tradition där grönkålen helst ska förkokas i skinkspad, men även grönsaksbuljong fungerar.

Tur 4

Om du vill förbereda, laga Janssons frestelse helt klar och frys in. Tina i kyl och klicka på lite extra smör när du värmer upp den i ugnen på 150° eller 125° varmluft.



De små saftiga köttbullarna med julkryddning kan förberedas och frysas. Tina och stek i smör inför servering.



25
ST



45



JULKÖTTBULLAR MED SENAP & KRYDDPEPPAR

1 dl Arla Köket® Vispgrädde

½ dl ströbröd

1 bananschalottenlök

500 g blandfärs

1 ägg

1 msk sötstark senap

½ tsk malen kryddpeppar

½ tsk muskotnöt, nyrivnen

½ tsk korianderfrön, mortalde

1 tsk salt

50 g Arla® Svenskt Smör, till stekning

Sätt ugnen på 225° eller 200° varmluft. Blanda vispgrädde och ströbröd i en bunke. Låt svälla 5–10 min. Skala och grovriv löken. Blanda ner i bunken tillsammans med färs, ägg, senap, kryddpeppar, muskotnöt, korianderfrön och salt. Blanda färsen väl. Droppa lite olja eller vatten på handflatorna och rulla färsen till ca 25 jämna köttbullar. Lägg på plåt med bakplåtspapper. Tillaga mitt i ugnen 6–8 min, till en innetemperatur på 70°. Vid servering, stek köttbullarna gyllene i smör.



4
PORT



60



JANSSONS FRESTELSE

1 gul lök

3 msk Arla® Svenskt Smör

750 g fast potatis

1 burk ansjovisfilé, ca 125 g

3 dl Arla Ko® Vispgrädde

1 msk ströbröd

Sätt ugnen på 200° eller 180° varmluft. Skala och skär löken i tunna skivor. Fräs den mjuk i 1 msk smör. Skala potatisen och skär i tunna strimlor. Blanda ansjovisspadet med grädden. Smörj en ugnssäker form, ca 20x30 cm. Lägg i ett lager potatis, därefter lök, ansjovis och sedan resten av potatisen. Häll på grädden, strö över ströbrödet. Klicka på 2 msk smör. Grädda i nedre delen av ugnen 45–50 min, eller tills helt genomgräddad. Låt stå en stund innan servering så att smakerna sätter sig.

Tur 6

I desserten göms
en hel mandel som en
klassisk jultradition och
den som får mandeln sägs
vinna ett litet pris.

Smaksättningen
på kolan kan varieras
på mängder av sätt, prova
t.ex. polkagris, lime,
pepparkaka eller
brynt smör.



RISALAMANDE MED KÖRSBÄRSKOMPOTT

KÖRSBÄRSKOMPOTT:

225 g frysta körsbär

1 dl strösocker

1 krm vaniljpulver

RISALAMANDE:

4 dl kall risgrynsgröt

1 ½ dl skållad mandel

½ dl florsocker

1 krm vaniljpulver

2 dl Arla Ko® Vispgrädd

Körsbärskompott: Lägg körsbär, strösocker och vaniljpulver i en kastrull. Koka upp under omrörning och sjud i 5–10 min tills bären mjuknar, mosa dem ev något. Låt kallna helt.

Risalamande: Rör risgrynsgröten mjuk i en bunke. Lägg undan en hel mandel och hacka resten grovt. Blanda gröten med florsocker, vaniljpulver och hackad mandel. Vispa grädden lätt och vänd ner tillsammans med den hela mandeln. Fördela i skålar eller glas och toppa med kall körsbärskompott. Servera direkt.



GRUNDRECEPT KOLA

100 g Arla® Svenskt Smör

2 dl Arla Ko® Vispgrädd

3 dl strösocker

1 dl ljus sirap

1 tsk vaniljsocker

Smält smöret i en tjockbottnad, vid kastrull. Tillsätt grädd, socker, sirap och vaniljsocker. Koka utan lock 15–30 min tills termometern visar 124° eller när smeten håller kulprovet. Häll smeten i en form ca 20x30 cm med bakplåtspapper. Låt stelna och skär sedan i bitar. *Kulprovet:* Droppa smet i iskallt vatten och rulla till en kula, den ska bli fast till hård.



PEPPARKAKSDEG

200 g Arla® Svenskt Smör

3 dl strösocker

1 ½ dl mörk sirap

1 dl Arla Ko® Vispgrädd

1 msk malen kanel

1 msk malen ingefära

½ msk malen kryddnejlika

½ msk malen kardemumma

1 tsk bikarbonat

5–6 dl vetemjöl

Smält smöret i en kastrull. Rör ner socker och sirap tills det blir en jämn blandning. Tillsätt vispgrädden och rör ihop. Blanda alla kryddor tillsammans med bikarbonat i en skål. Rör ner kryddblandningen i smeten. Arbeta in mjölet lite i taget tills du får en smidig deg som går att forma men inte kladdar. Plasta in degen och låt vila i kylskåp i minst 1 dygn, gärna 2–3 dagar för ännu djupare smak.

Utbakning och gräddning: Sätt ugnen på 200° eller 175° varmluft. Kavla ut degen tunt och ta ut kakor. Lägg på plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen 5–8 min, tills kakorna har fått en djup, gyllenbrun färg. Låt vila 1–2 min på plåten innan de flyttas till galler. Kakorna blir spröda när de svalnat.

Tur 7

Nyårsmeny i TOPPKLASS

Fira nyår storstilat utan att ta knäcken på dig själv. Med denna meny signerad Årets Kock och Årets Konditor 2025 kan du förbereda en hel del och tillbringa nyårsafton med gästerna.

SOTAD VILTARTAR

•
BAKAD PIGGVAR, SMÖRSÅS
MED ROM, DUCHESSEPOTATIS
& VITLÖKSSAUTERAD SPENAT

•
BAKAD PUNSCHKRÄM,
KARAMELLISERADE ÄPPLEN
& VISPAD PUNSCHGRÄDDE

Förrätt och varmrätt av Årets Kock

Vilt är både festligt och gott, tycker kocken **Ida Bauhn**. Hon inleder med en tartar på förslagsvis hjort eller ren som blandas med gulbeta och finriven ost. Fler fina smaker och strukturer får förrätten av picklad svamp, friterade lökringar och blommig batakpeppar. Huvudrätten är en mjukbakad piggvar i lyxig smörsås med elegant duchessepotatis och sauterad spenat. Räkna med att gästerna vill ha recepten!





SOTAD VILTARTAR

GULBETA:

4 gulbeter

½ tsk salt

PICKLAD SHIMEJISVAMP:

½ gul chili

1 schalottenlök

2 vitlöksklyftor

½ dl ättiksprit 12%

½ dl vatten

½ dl strösocker

150 g shimejisvamp

SMETANA MED BATAKPEPPAR:

1 dl Arla Köket® Smetana

1 tsk batakpeppar

1 tsk färskpressad citronsaft

1 krm salt

FRITERAD SCHALOTTENLÖK:

2 schalottenlökar

½ dl rismjöl

½ dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

½ tsk salt

olja, till fritering

TARTAR:

400 g entrecote av vilt,

hjort eller ren

½ tsk salt

1 schalottenlök

40 g Falbygdens Präst®

buskkrasse, till garnering

Gulbeta: Värm ugnen till 225° eller 200° varmluft. Vira in gulbetorna i aluminiumfolie och baka i ugnen till en innetemperatur på 96°, eller tills de känns mjuka. Låt svalna lite. Skala och skär i små kuber. Salta.

Picklad shimejisvamp: Halvera chilin. Skala och skär lök och vitlök i tunna skivor. Koka upp ättika, vatten, socker, chili, lök och vitlök. Låt koka tills sockret löst upp sig. Låt lagen kallna. Skär svampen så att det blir en lagom del av stammen kvar på varje hatt. Lägg ner i den kalla lagen.

Smetana med batakpeppar: Rör ihop smetana med mortlad batakpeppar och citronsaft. Salta. Lägg krämen i en spritspåse och förvara i kylan.

Friterad schalottenlök: Skala och skär löken i tunna ringar. Blanda mjölsorterna med bakpulver och salt. Vänd lökringarna i blandningen. Skaka av överflödigt mjöl. Fritera lökringarna i 150° varm olja tills de är gyllene och krispiga. Lyft upp med hålslev och låt rinna av på hushållspapper.

Tartar: Hetta upp en stekpanna och bryn köttet snabbt på hög värme tills det får en fin, gyllenbrun yta. Låt köttet svalna helt. Skiva köttet tunt och skär sedan i små, jämnstora tärningar. Lägg köttet i en skål och blanda försiktigt med salt, finhackad schalottenlök, finriven ost och den tärnade gulbetan, så att ingredienserna fördelas jämnt.

Montering: Lägg upp tartaren på tallrikar. Spritsa på smetanan i små toppar. Garnera med lite extra finriven ost, picklad svamp, friterade lökringar och buskkrasse.





BAKAD PIGGVAR, SMÖRSÅS MED ROM, DUCHESSEPOTATIS & VITLÖKSSAUTERAD SPENAT

DUCHESSEPOTATIS:

1,2 kg mjölig potatis
100 g Arla® Svenskt Smör
1 dl Arla Ko® Vispgrädde
3 äggulor
100 g Kvibille® Cheddar 12 mån
1 tsk salt
2 krm muskotnöt, nyreven

SMÖRSÅS MED ROM:

1 schalottenlök
4 vitlöksklyftor
50 g Arla® Svenskt Smör
3 dl vitt vin
6 dl vatten
1 msk koncentrerad fiskfond
1 msk koncentrerad kycklingfond
3 dl Arla Ko® Vispgrädde
färspressad citronsaft
1 msk forellrom
1 msk löjrom
1 msk gräslök, fint skuren

VITLÖKSSAUTERAD SPENAT:

2 schalottenlök
4 vitlöksklyftor
50 g Arla® Svenskt Smör
200 g färsk spenat
dillvippor
1 ½ tsk salt
2 krm svart-
peppar

BAKAD PIGGVAR:

6 filéer piggvar
1 tsk salt
25 g Arla® Svenskt Smör



Duchessepotatis: Skala och koka potatisen mjuk i välsaltat vatten. Häll av vattnet och låt potatisen ånga av i kastrullen någon minut så att den blir torr på ytan. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt grädden och låt det bli varmt. Pressa den varma potatisen genom en potatispress ner i en kastrull. Rör ner smörblandningen och vispa till ett fluffigt mos. Låt svalna lite och vispa sedan ner äggulor och riven ost. Smaka av med salt och muskot. Fyll en spritspåse med moset och spritsa små toppar på en plåt med bakplåtspapper. Ställ plåten svalt så topparna får sätta sig innan de gräddas. Detta kan göras dagen innan.

Bakad piggvar: Strö salt över fisken och ställ i kylan i ca 1 tim innan du ska tillaga den. Smörj en plåt ordentligt med smör. Lagg fisken på plåten och täck med ugnssäker plastfolie.

Smörsås med rom: Skala och finhacka lök och vitlök. Stek mjuka i smör i en kastrull utan att det får färg. Häll i vin och låt det koka upp. Häll i vatten, fiskfond och kycklingfond. Låt koka ner tills hälften återstår. I en separat kastrull, låt grädde koka tills den reducerats till hälften. Häll den reducerade grädden i såskastrullen. Mixa till en slät sås. Smaka av med salt och citronsaft.

Vid servering: Sätt ugnen på 225° eller 200° varmluft. Gratinera duchessepotatisen tills den fått fin färg. Sänk värmen till 125° eller 100° varmluft. Baka fisken i 10–15 min, tills inntertemperaturen är 43°. När fisken är i ugnen sautera spenaten. Skala och finhacka lök och vitlök. Hetta upp hälften av smöret i en rymlig stekpanna. Fräs lök och vitlök mjuka. Tillsätt spenat, lite åt gången, och stek på hög värme med lite extra smör. Krydda med salt och peppar. Lagg upp i en skål och garnera med dillvippor. Se till att såsen är riktigt varm innan du tar av den från värmen och lägger i löjrom och finskuren gräslök. Lagg upp piggvaren på varma tallrikar och häll över såsen. Servera duchessepotatisen och den vitlökssauterade spenaten "family style" – alltså i skålar eller fat mitt på bordet så alla kan ta själva.



BAKAD PUNSCHKRÄM, KAREMELLISERADE ÄPPLEN & VISPAD PUNSCHGRÄDDE

BAKAD PUNSCHKRÄM MED KARDEMUMMA:

- 4 dl Arla Ko® Vispgrädde
- 1 ½ dl Arla Ko® Standardmjölk
- 2 msk punsch
- ½ tsk malen kardemumma
- ¾ dl strösocker
- 9 äggulor

KAREMELLISERADE ÄPPLEN:

- 2 äpplen
- 2 dl strösocker
- 50 g Arla® Svenskt Smör
- 1 ½ dl kokhett vatten

HAVRESMUL:

- 40 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt
- 1 dl havregryn
- 3 msk strösocker
- 1 msk vetemjöl
- 1 tsk malen kanel
- 1 tsk malen kardemumma
- 1 tsk salt
- ½ krm bikarbonat

VISPAD PUNSCHGRÄDDE:

- 1 dl Arla Ko® Vispgrädde
- 1–3 msk punsch

GARNERING:

färsk timjan

Bakad punschkräm med kardemumma: Sätt ugnen på 150° eller 130° varmluft och ställ in en långpanna nederst i ugnen. Koka upp grädde, mjölk, punsch och kardemumma. Ta av från värmen. Vispa ihop socker och äggulor. Häll sakta den varma gräddblandningen ner i äggulorna under konstant vispning. Skumma av ytan med en sked. Fördela smeten i 6 värmetåliga glas eller skålar. Koka upp ca 1 ½ liter vatten. Ställ de 6 skålarna i långpannan i ugnen. Häll försiktigt det varma vattnet i botten av långpannan. Baka krämen i 40–50 min, den är klar när kanterna har satt sig och mitten fortfarande är lite lös. Ta försiktigt ut plåten från ugnen. Lyft upp skålarna och täck med plastfolie, låt inte platen nudda ytan. Låt svalna och ställ kallt minst 8 tim, gärna över natten.

Karemelliserade äpplen: Skala och kärna ur äpplena. Skär varje äpple i 15 jämnstora klyftor. Smält sockret i en panna på medelhög värme till en bärnstensfärgad karamell, rör inte mer än nödvändigt. Ta av från värmen och rör ner smöret följt av hett vatten. Rör klumpfri. Lägg ner äpplena i ett jämnt lager och låt puttra på låg värme i 8–10 minuter. Rör om försiktigt då och då. Lägg över äpplena med karamellsåsen i en burk och ställ in i kylan fram till servering.

Havresmul: Sätt ugnen på 175° eller 160° varmluft. Blanda alla ingredienser till ett smul med händerna. Sprid ut på plåt med bakplåts-papper och grädda mitt i ugnen 10–12 min. Krossa stora bitar till fint smul med gaffel. Låt svalna och förvara i lufttät burk.

Servering: Smaksätt ovispad grädde med punsch efter tycke och smak. Vispa grädden lätt. Värm försiktigt äpplena i en kastrull tills de är ljumma, se till att få med all sås. Täck ytan av krämskålarna med karamellsås. Lägg 5 äppelklyftor i en krans ovanpå varje dessert. Lägg havresmul i mitten av äppelkransen. Avsluta med en sked punschgrädde i mitten. Dekorera med små blad av timjan.

Dessert från Årets Konditor

Avrunda middagen med en vintrig, vacker och ljuvlig dessert. Här samsas ljumma äpplen med kryddig punschkräm, krispig havresmul och punschgrädde med sting.

Tre nyårstips från konditorn Kristin Hamberg:

1. Välj något som känns lyxigt och annorlunda från vad du brukar göra, men är relativt enkelt att förbereda och inte kräver en massa steg.
2. Här är kryddningen främst kanel och lite kardemumma, men du kan byta till någon rolig peppar eller andra kryddor om du vill göra desserten mer spexad.
3. Svenska äpplen i säsong är en perfekt nyårsingrediens. Kokar du dem i karamell gör det inget om de är lite tröttare. Det blir härligt och ser fint ut ändå.





GULDMJÖLK MED HAVRE & INGEFÄRA

4 dl Arla® Mellanmjölkdryck, laktosfri

1 dl färskpressad apelsinjuice

½ dl fiberhavregryn

1 msk färsk gurkmeja, riven

1 msk färsk ingefära, riven

1 tsk kardemummakärnor,
mortlade

3 urkärnade dadlar

Mixa alla ingredienser
och håll upp i glas.

Pudra ev över lite
torkad gurkmeja.

Den kryddigt pigga
guldmjölken är godast
att dricka iskall.

NYSTART MED FULLKORN

I Sverige får vi generellt i oss för lite fullkorn. Ge året en bra start och öka på din dos. Det finns flera enkla och goda sätt. Förstärk din guldmjolk eller smoothie med havregryn. Låt grötfrallor göra morgonen maffigare eller laga fylliga kvargpannkakor.



CHIAGRÖT MED PÄRON & JORDNÖTSSMÖR

2 dl quinoaagryn

1 dl chiafrön

1 tsk malen kanel

1 tsk malen

kardemumma

2 krm vaniljpulver

1 krm salt

6 dl vatten

4 dl Arla Ko® Rosa

mjölkdryck

TILLBEHÖR:

2 dl svenska frysta blåbär

½ dl jordnötssmör

1 dl pistagenötter,
grovhackade

½ dl torkade tranbär

2 dl Arla Ko® Rosa

mjölkdryck

Blanda alla ingredienser till gröten i en kastrull och sjud ca 15 min under omrörning. Håll upp gröten i tallrikar och toppa med tillbehören. Servera rosa mjölkdryck till.

En fullmatad frögröt som blir extra lyxig när den kokas i mjölk med smak av jordgubbe.



GRÖTFRALLOR

25 g jäst

1 dl Arla Köket® Grekisk
yoghurt 10%

3 dl vatten

1 ½ dl havregrynsgröt
eller risgrynsgröt

1 tsk flytande honung

ca 7 dl vetemjöl

1 tsk flingsalt

GARNERING:

1 ½ dl blandade frön,
t ex pumpa-, solros-
och sesamfrön eller
havregryn

Smula jästen i en bunke. Tillsätt yoghurt och vatten (ljummet vatten om du inte ska kalljasa över natten). Rör tills jästen lösts upp. Tillsätt gröt, honung, mjöl och salt. Blanda raskt ihop till en lös smet. Strö garneringen över bunken och täck med plastfolie. Låt degen jäsa, antingen i kylan över natten eller på köksbänken i 1 ½ timme. Sätt ugnen på 225° eller 210° varmluft och ställ in en plåt. Ta ut den varma plåten ur ugnen och lägg på bakplåtspapper. Klicka ut 10–12 frallor på plåten, använd en sked och doppa i kallt vatten mellan varje fralla. Sätt genast in plåten i ugnen och grädda i 18–20 min. Låt svalna på galler.



BLÅBÄRSSMOOTHIE MED BANAN

1 banan

2 dl svenska frysta blåbär

2 dl Arla® Mild kvarg blåbär

2 dl Arla Ko® Lättmjölk

1 dl fiberhavregryn

1 krm kardemummakärnor, mortlade

Skala bananen och lägg i mixer tillsammans med blåbären. Tillsätt kvarg, mjölk, fiberhavregryn och kardemumma. Mixa till en slät smoothie. Häll upp i glas och servera.

Denna maxade mix av blåbär, banan, kvarg och havregryn kan du förbereda dagen innan så vinner du tid på morgonen!



KVARGPANNKAKOR

2 ½ dl Arla® Mild kvarg vanilj

3 ägg

1 ½ dl vetemjöl med fullkorn

2 tsk bakpulver

2 krm salt

2 msk kokosolja till stekning

TILL SERVERING:

2 dl Arla® Mild kvarg blåbär

2 bananer

frysta svenska blåbär

Vispa ihop kvarg och ägg. Blanda mjöl, bakpulver och salt. Sikta ner i smeten. Rör snabbt ihop till en jämn smet. Hetta upp kokosolja i en stekpanna. Klicka ut smeten i pannan, ca ½ dl per pannkaka, och stek tills ytan börjar stelna och kanterna inte längre är flytande. Vänd och stek andra sidan gyllene. Servera kvargpannkakorna med kvarg, skivad banan och blåbär.

Fluffiga och oemotståndliga kvargpannkakor som passar perfekt till frukost eller mellanmål.



A glass jar filled with granola, a whole pear, and a bowl of granola with yogurt and fruit.

10
DL

60+



GRANOLA

4 dl blandade frön,
t ex linfrön, solrosfrön,
pumpafrön
8 dl havregryn
3 dl dinkelpuffar
3 dl blandade nötter,
t ex pekan, valnötter,
hasselnötter
1 tsk vaniljpulver

1 krm salt
2 dl vatten
25 g Arla® Svenskt Smör
½ dl flytande honung
1 citron, finrivet
skal & saft
2 dl torkade blåbär
3 dl torkat äpple

Sätt ugnen på 175° eller 160° varmluft. Blanda frön, havregryn, dinkelpuffar, nötter, vaniljpulver och salt i en bunke. Värm vatten, smör, honung, citronskal- och saft. Häll ner i bunken och rör om. Sprid ut på plåt med bakplåtspapper. Rosta mitt i ugnen ca 45 min, rör om efter halva tiden.

Stäng av ugnen, vänd runt och låt stå minst 30 min i eftervärmen. Låt granolan svalna och tillsätt sedan torkade blåbär och äpplen. Förvara i en burk med tätslutande lock.

Egen granola är busenkelt och jättegott! Ät med fil eller yoghurt eller ha som topping i gröt och smoothie. Prova även att smaksätta med lite kanel eller kakao.



OXFILÉPIZZA MED SVAMP & BEARNAISE

2 pizzadegar, ca 400 g per deg

4 skogschampinjoner

1 msk olivolja

2 dl tomatås till pizza

150 g Arla® Familjefavoriter
Mozzarella

50 g Kvibille® Riven ost cheddar

TOPPING:

150 g oxfilé

½ tsk salt

2 krm svartpeppar

25 g Arla® Svenskt Smör

50 g rucola

20 g parmesanost

2 dl Arla Köket® Lätt crème
fraiche bearnaise

Sätt ugnen på 250° eller 225° varmluft och ställ in en plåt så att den blir riktigt varm. Skiva champinjoner tunt. Lägg i en skål och blanda med olivolja. Tryck eller kavla ut pizzadegarna på varsitt bakplåtspapper. Bred på tomatsåsen och fördela riven mozzarella och riven cheddar ovanpå. Lägg på champinjoner. För över pizzan till den heta plåten och grädda mitt i ugnen 10–15 min, tills osten smält och botten är gyllene och krispig. Upprepa med nästa pizza om du inte har på varmluftsugn. Skär oxfilén i tunna skivor. Salta och peppra på båda sidor. Hetta upp en stekpanna med smör och stek oxfilén hastigt på hög värme, ca 30–60 sek per sida, tills den får fin stekyta. Toppa de varma pizzorna med nystekt oxfilé, rucola och hyvlad parmesan. Servera med crème fraiche bearnaise.

Har du oxfilé över från nylår? Använd i årets godaste pizza! Toppa med nya Arla Köket® Lätt crème fraiche bearnaise. Recept skapat av decenniets mästerkock Catarina König.

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



www.fsc.org

MIX

Papper | Bidrar till ansvarsfullt ekogbruk
FSC® C208532