



#4 2024

VÄLKRYDDAD
JUL
GRÖN
NYSTART



SMAKRIK VINTER

JUL SOM ÄR GOD HELA DECEMBER

En december blev det lite väl mycket av det goda. Jag hann bli trött på julmaten redan innan julafton. Eftersom hela min familj älskar att äta indiskt, lyckades jag sälja in en julmeny med rätter även från det indiska köket. Övriga gäster hade också avverkat X antal julbord och var bara glada för lite variation.

I detta nummer av Arla Mat spinner vi vidare på denna tanke. Vi utgår från några av julens klassiska ingredienser och inspireras av kök i Mellanöstern och Sydasiens som vi lånat smakerna från. Saffran, kanel, kardemumma, nötter och fikon är ju gott till så mycket! Varierar du julmaten under övriga december smakar det traditionella julbordet så mycket godare den 24:e. Eller vänd på det och ät de klassiska rätterna fram till julafton då du slår till med en livfull julmiddag kryddad med nytänk.

En vecka senare kan du bläddra fram till nyårsmenyn signerad Desirée Jaks. Med hjälp av Årets Kock 2023 får du garanterat en festlig final på året!

I januari lockar vi med en fräsch nystart och vegorätter så fulla av grönsaker att man blir alldeles lycklig.

God jul och gott nytt år!

Karin Sparring
Karolina Sparring,
kock på Arla Mat



JULENS SMAKER PÅ NYA SÄTT

Låt julens traditionella kryddor och ingredienser inspirera på nya sätt. Saffran och russin är goda smakkompisar även i risrätten biryani. Kanel och kardemumma passar perfekt i kryddiga köttbullar. Härligaste salladen gör du med smörstekt kål, apelsin, nötter och chili. Avsluta med vinterns bästa pavlova toppad med saltseg kolasås, lingongrädde och fikon.

En välkomponerad
julsallad med tuggig brysselkål,
syrlig apelsin, krispiga nötter,
chilihetta och krämig vitost-sälta.
Den smörstekta svartkålen
kan bytas mot smör-
stekt grönkål.





BRYSSELKÅLSSALLAD MED APELSIN & CHILI

1 apelsin

400 g brysselkål

300 g svartkål

1 färsk röd chili

75 g Arla® Svenskt Smör

150 g Apetina® Vitost

50 g pinjenötter,
rostade

Skala apelsinen med en vass kniv. Skär den i skivor. Ansa och halvera brysselkålen. Dra bort stammen på svartkålen. Hacka bladen grovt. Skiva chilin. Smält smöret i en stekpanna på medelvärme. Stek brysselkålen ca 5 min, tills de börjar få färg i kanterna. Tillsätt svartkål och chili. Fräs i ytterligare 2–3 min. Lägg över kålen i en skål och blanda ner apelsinerna. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar. Toppa kålsalladen med smulad vitost och rostade pinjenötter.



Denna smakrika risrätt med russin, citron, nötter och örter har allt man kan önska sig. Extra gott blir det när man använder saffran som först får dra i lite mjölk.



RAITA

3 dl Arla Köket® Grekisk yoghurt
1 vitlöksklyfta, finriven
1 tsf hel kummin, mortlad
2 krm salt

$\frac{1}{2}$ gurka
2 salladslökar
 $\frac{1}{2}$ kruka mynta
1 lime, finrivet skal

Blanda yoghurt med vitlök, kummin och salt. Dela gurkan och gröp ur kärnorna med en sked. Tärna gurkan fint. Finstrimla salladslök och mynta. Blanda yoghurtsåsen med gurka, salladslök, mynta och limeskal.

Hettan i de kryddiga köttbullarna balanseras med lite grädde i smeten. Det gör inget om bullarna blir ojämna, då ser de bara godare ut. Kan lagas i förväg och frysas in.



KRYDDIGA JULKÖTTBULLAR

½ dl ströbröd	500 g blandfärs
½ dl Arla Ko®	1 msk garam masala
Standardmjölk	2 tsk paprikapulver
1 dl Arla Köket®	1 tsk spiskummin
Vispgrädd	1 tsk koriander
1 gul lök	1 tsk kanel
2 vitlöksklyftor	1 tsk kardemumma
1 färsk röd chili	1 tsk svartpeppar
2 msk Arla Köket®	1 tsk salt
Smör- & rapsolja	ev. flagad mandel

Vispa ihop ströbröd, mjölk och grädd i en rymlig bunke. Låt svälla ca 10 min. Skala och finhacka gul lök och vitlök. Finhacka chilin. Stek lök och chili på svag värme i smör- & rapsolja tills löken mjuknat. Låt svalna. Blanda ner lök och färs i ströbrödsblandningen. Tillsätt alla malda kryddor och blanda snabbt ihop till en slät smet. Rulla ca 30 köttbullar. Hetta upp smör- & rapsolja i en rymlig stekpanna. Stek köttbullarna gyllene i omgångar tills de har en innetemperatur på 70°. Toppa gärna med rostad, flagad mandel vid servering.



BIRYANI

1 pkt saffran à 0,5 g	3 dl kokande vatten
½ dl Arla Ko®	1 tärning kycklingbuljong
Standardmjölk	
3 ½ dl basmatiris	TOPPING:
2 gula lökar	1 kruka mynta
2 msk Arla Köket®	eller koriander
Smör- & rapsolja	1 dl pistagenötter, rostade
1 färsk grön chili	1 dl granatäppelkärnor
1 msk biryani-krydda	
1 citron, saften	
1 dl russin	

Blanda saffran med varm mjölk i ett glas. Ställ åt sidan. Lägg riset i kallt vatten ca 15 min. Häll bort vattnet och skölj riset noga. Skala och skiva löken. Hetta upp smör- & rapsolja i en stekgryta. Bryn löken tills den får fin färg, 6–7 min. Finhacka chilin och rör ner. Tillsätt ris och biryani-krydda. Fräs 2–3 min. Blanda ner citron, russin, vatten och smulad buljong. Ringla över mjölken. Täck med lock och sänk värmen. Låt stå ca 15 min. Fluffa riset med en gaffel. Lägg på toppingen.



JULPAVLOVA

MARÄNG:
4 äggvitor
3 dl strösocker
1 ½ tsk majsstärkelse
KOLASÅS:
3 dl Arla Ko® Vispgrädd
50 g Arla® Svenskt Smör
1 dl ljus muscovadosocker
flingsalt

LINGONGRÄDDE:
2 dl frysta lingon, tinade
2 dl Arla Ko® Vispgrädd
1 msk strösocker

GARNERING:
3 färska fikon, skivade
50 g pistagenötter, grovhackade
1 dl granatäppelkärnor
ev. oxalisblad

Maräng: Sätt ugnen på 175° eller 160° varmluft. Vispa äggvitorna till ett fast skum med elvisp. Tillsätt sockret, vispa i ytterligare 5 min. Vänd ner majsstärkelsen. Klicka eller spritsa marängen till en botten, ca 24 cm i diameter, på en plåt med bakplåtspapper. Sätt mitt i ugnen och sänk till 125° eller 100° varmluft. Grädda ca 45 min. Låt svalna helt.

Kolasås: Koka ihop grädd, smör och socker i en tjockbottnad kastrull under omrörning till ca 110°, 10–15 min. Smaka av med flingsalt och låt svalna.

Lingongrädde: Låt lingonen rinna av i en sil. Vispa grädd och socker luftigt. Vänd ner lingon försiktigt.

Montering: Lägg marängbotten på ett fat. Ringla på kolasåsen. Bred över lingongrädden. Garnera och servera direkt.



SAFFRANSFUDGE MED PISTAGENÖTTER

- 5 dl strösocker
- 3 dl Arla Ko® Vispgrädde
- 1 ½ dl Arla Ko® Standardmjölk
- 3 msk ljus sirap
- 1 pkt saffran à 0,5 g
- 1 ½ dl pistagenötter
- 100 g vit choklad
- 50 g Arla® Svenskt Smör

Klä en form med bakplåtspapper, ca 20x30 cm. Håll alla ingredienser förutom nötter, choklad och smör i en kastrull. Koka utan lock på svag värme tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på 117°. Dra kastrullen från värmen och låt svalna något. Grovhacka nötterna och chokladen. Skär smöret i kuber. Rör i nötter, choklad och smör. Rör tills choklad och smör smält helt. Häll smeten i formen och låt stelna. Skär i bitar. Förvara svalt.



CITRUSKOLA

- 100 g Arla® Svenskt Smör
- 2 dl Arla Ko® Vispgrädde
- 3 dl strösocker
- ½ dl ljus sirap
- ½ dl glykossirap
- 4 blodapelsiner eller apelsiner, finrivet skal

Klä en form med bakplåtspapper, ca 15x20 cm. Smält smöret i en kastrull, tillsätt grädde, socker, sirap och glykossirap. Rör om och koka upp. Sjud till ca 124–126° eller tills smeten klarar kulprovet. Rör om då och då i botten. Ta av från värmen och tillsätt apelsinskalet, spara lite till topping. Häll kolan i formen, toppa med apelsinskal och låt stelna i rumstemperatur över natten. Skär kolan i bitar med en vass kniv.



CHOKLADTRYFFEL MED KARDEMUMMA

- 300 g mörk choklad
- 1 ½ dl Arla Ko® Vispgrädde
- 100 g Arla® Svenskt Smör
- 3 msk farinsocker
- 1 msk vaniljsocker
- 1 msk kardemumma-kärnor, mortlade
- TILL RULLNING:
3 dl kakao

Bryt chokladen i bitar. Koka upp grädde och smör i en kastrull. Tillsätt choklad, farinsocker, vaniljsocker och kardemumma. Rör tills chokladen har smält. Låt kallna i kylskåp 1–1 ½ tim. Forma kulor och rulla i kakao. Förvara i kylskåp.





Tryffel så god att
den smälter i munnen!
Kardemumma kan bytas ut mot
något av följande: 2–3 droppar
pepparmyntsolja, 2 msk konjak,
2 msk likör eller 1 tsk rivet
apelsinskal.

Perfekt kokt kola är en
ren njutning! Se när kolan är
lagom segmjuk genom kulprovet
– droppa en tesked smet i kallt
vatten och provforma. Eller låt
smeten komma upp
till 124–126°.



VÄLPLANERAD SMAKFEST

– fira nyår som Årets Kock

När Desireée Jaks, Årets Kock 2023, firar nyår vill hon lägga mer tid med gästerna än i köket – utan att kompromissa med smakerna. Med denna genomtänkta meny kan alla njuta!

FOTO / FREDRIK PETERSSON PORTRÄTT / SAMUEL UNÉUS





ARANCINI MED SVAMP

•
TARTAR PÅ HJORT
& RÖDBETA

•
ÖPPEN HUMMERRAVIOLI
MED SMÖRAD HUMMERSÅS

•
ITALIENSK MARÄNG
MED FÄRSKOSTMOUSSE
& HJORTRON

Friterade risottobollar är ett festligt snacks. God svenskodlad svamp hittar du året runt. Bollarna går utmärkt att förbereda och lägga i frysen och själva friteringen på nyårsafton går på nolltid.



ARANCINI MED SVAMP

SVAMP:

250 g skogschampinjoner
2 msk matolja
2 msk Arla® Svenskt Smör
2 msk hackad färsk timjan

RISOTTO:

2 gula lökar
1 vitlöksklyfta
1 msk Arla® Svenskt Smör
1 ½ dl carnarioli eller arborioris
1 dl torrt vitt vin
5 dl svamp- eller grönsaksbuljong
ca ½ tsk chili flakes
ca 1 tsk vinäger

BECHAMEL:

1 msk Arla® Svenskt Smör
1 msk vetemjöl
1 dl Arla Ko® Standardmjölk
1 dl Castello® Kata, riven

PANERING:

1 dl vetemjöl
2 ägg
1 dl panko
olja, till fritering

TILL SERVERING:

2 dl Arla Köket® Crème fraiche

Svamp: Finhacka svampen. Hetta upp olja i en stekpanna. Stek svampen tills den börjar ta färg. Tillsätt smör och timjan, stek gyllene. Smaka av med salt. Låt svalna.

Risotto: Skala och finhacka lök och vitlök. Stek all lök mjuk i smöret. Tillsätt riset och stek ca 1 min. Häll på vinet och låt det koka in. Värm upp buljongen i en liten kastrull. Tillsätt ljummen buljong i omgångar under kokningen tills riset är precis mjukt. Rör i riset ofta under kokningen. Tillsätt den stekta svampen. Smaka av med chili flakes, vinäger och salt.

Bechamel: Smält smöret i en liten kastrull. Pudra över mjölet och blanda väl. Vispa ner mjölken och koka upp under omrörning. Ta från värmen, tillsätt riven ost. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar.

Arancini: Blanda risotto med bechamel. Ställ smeten i kylen ca 30 min. Rulla 24 jämnstora bollar och frys ca 1 timme för att underlätta paneringen. Panera arancini först i mjöl, sedan i uppvispade ägg och sist i panko. (Hit går bra att förbereda, förvara upp till två veckor i frysen). Ta ut 30 min innan fritering.

Vid servering: Värm upp olja i en stor kastrull eller fritös till 180°. Friterar arancini i omgångar tills de är krispiga och gyllene, ca 3 min. Låt rinna av på hushållspapper. Salta och toppa med chiliflakes om du gillar hetta. Servera nyfriterade arancini med en klick crème fraiche att dippa i.

Det är alltid trevligt att starta middagen med tartar. Dra gärna ner på köttet och blanda 50/50 med rödbeta. Med mindre mängd kan du köpa kött av högre kvalitet. Eller gör vegetarisk tartar med bara välkryddad rödbeta.



TARTAR PÅ HJORT & RÖDBETA

1 stor rödbeta
250 g ytterlår av hjort eller lammytterfilé
1 schalottenlök
1 kruka gräslök
½ msk olivolja
½ tsk salt
svartpeppar
½ tsk chili flakes

PICKLAD RÖDBETA:

1 rödbeta
½ dl sherryvinäger
½ dl strösocker
1 dl vatten
2 krm salt

OSTMAJONNÄS:

50 g Arla Ko Herrgård®
½ dl Arla Ko® Eko Vispgrädde
1 äggula
½ dl rapsolja
½ tsk sherryvinäger
2 krm salt

MANDELCRUST:

1 dl marcona-mandlar
½ dl rostad lök

GARNERING:

1 kruka dragon

Rödbeta till tartar: Tvätta och koka rödbetan mjuk i saltat vatten ca 1 tim. Känn med en sticka, den ska vara mjuk rakt genom. Spola kallt. Skala och skär i fina små tärningar. Ställ åt sidan.

Picklad rödbeta: Skala rödbetan. Skär i tunna skivor med mandolin eller ostyvel. Lägg i rymlig skål. Koka upp vinäger, socker och vatten. Salta. Häll den varma lagen över rödbetan. Täck med lock eller plastfolie. Låt stå till servering.

Ostmajonnäs: Riv osten fint. Koka upp grädden i en kastrull. Ta av från värmen och tillsätt osten. Rör till en slät massa. Låt svalna. Mixa äggulan med ostgrädden i en bunke med en stavmixer. Tillsätt oljan försiktigt under ständig mixning. Smaka av med vinäger och salt. Lägg majonnäsen i en spritspåse.

Mandelcrust: Grovhacka mandeln och den rostade löken. Blanda ihop och smaka av med salt och nymalen svartpeppar.

Tartar: Putsa köttet fri från senor. Pensla med olja och stek hastigt på båda sidor på hög värme i en het gjutjärnspanna. Kyl ner. Skala och finhacka schalottenlöken. Skär gräslöken fint. Skär köttet i små fina tärningar. Blanda köttet med fint tärnad rödbeta, lök och gräslök. Smaka av med olivolja, salt, nymalen svartpeppar och chili flakes.

Servering: Arrangera tartaren på sex assietter. Fördela mandelcrust på tartaren, spritsa på ostmajonnäs, lägg på picklad rödbeta och garnera med plockade dragonblad.



Med hummerravioli får du en lyxig känsla utan att behöva använda en hummer per gäst. Skaldjur är alltid härligt och med smör lyfter du fram smakerna. Öppen ravioli är mindre tidskrävande än klassisk och du kan spara ännu mer tid genom att använda färska lasagneplattor och koka i två minuter i stället för att göra egen pastadeg.



ÖPPEN HUMMERRAVIOLI MED SMÖRAD HUMMERSÅS

PASTADEG:
300 g durum-
vetemjöl
3 ägg
1 äggula
1 msk olivolja

HUMMERSÅS:
2 dl Arla Ko® Eko
Vispgrädde
1 gul lök
1 liten morot
1 liten fänkål
2 msk matolja
2 msk tomatpuré
1 dl torrt vitt vin
3 msk skaldjurs-
fond
10 dl vatten
1 rosmarinkvist
200 g Arla® Svenskt Smör
champagnevinäger

HUMMERFYLNING:
250 g vitkål
champagnevinäger
salt & svartpeppar
100 g Arla® Svenskt
Smör
2 svenska kokta
humrar, ca 600 g
hummerkött
150 g Arla® Färskost
Naturell
100 g Castello® Aged
havarti, riven
chili flakes

TILL SERVERING:
1 ask smörgåskrasse
½ dl dillvippor

Pastadeg: Lagg mjölet i en hög på arbetsbänken. Gör en grop i mitten och tillsätt ägg, äggula och olivolja. Jobba in mjölet i äggen i omgångar med en gaffel. Knåda degen ordentligt till en mjuk och smidig deg. Gör gärna degen degan innan och låt vila över natten i kyl, ta fram 30 min innan användning.

Hummersås: Koka ner vispgrädden så det återstår ½ dl. Ställ åt sidan. Skala och tärna lök och morot. Ansa fänkålen och skär den i bitar. Hetta upp olja i en rymlig kastrull. Fräs alla grönsaker ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och fräs ytterligare 2 min. Häll i vinet och reducera tills

hälften återstår. Häll i fond, vatten och den reducerade vispgrädden. Koka ner tills 5 dl återstår. Lagg ner rosmarinen i kastrullen och ställ åt sidan. Låt dra under lock ca 15 min. Sila ner såsen i en ren kastrull. Skär smöret i kuber. Koka upp såsen och mixa i lite smör åt gången med en stavmixer. Smaka av med champagnevinäger och salt.

Hummerfyllning: Strimla kålen tunt, gärna med en mandolin. Lagg hälften av kålen i en skål. Blanda med vinäger, salt och nymalen svartpeppar efter smak. Ställ kallt fram till servering. Smält smöret i en rymlig kastrull. Fräs resterande kål i smöret på låg värme tills kålen är helt mjuk. Låt kallna. Under tiden förbereder du hummerköttet. Skär 6 st fina hummerbitar och spara till servering. Hacka resterande hummerkött. Blanda hummer med färskost, riven ost och smörstekt kål. Smaka av med chili flakes, salt och nymalen svartpeppar.

Vid servering: Kavla ut pastadegen i en pastamaskin. Gå steg för steg i tjocklek, från tjockaste till tunnaste. Mjöla degen under tiden. Degen ska vara ca 2 mm tunn då du lägger pastalakanen på varandra. Stansa ut 2 st rundlar per portion, ca 10 cm i diameter. Koka upp välsaltat vatten i en stor kastrull. Koka pastan ca 1 min. Lyft upp med hålslev och lägg på en oljad plåt. Värm fyllningen i en kastrull. Lagg en pasta-rundel i botten på varma tallrikar. Toppa med fyllning och sedan med ytterligare en pastarundel. Toppa med strimlad kål, hummerbit och örter. Värm upp och skumma gärna såsen med hjälp av stavmixern precis innan servering. Häll den varma såsen runt den öppna raviolin.

Färskostmousse med italiensk maräng är en mycket uppskattad dessert som går att förbereda några dagar innan. Arrangera på tallriken tio minuter före servering och njut av en härlig och stressfri avslutning på middagen.



ITALIENSK MARÄNG MED FÄRSKOSTMOUSSE & HJORTRON

FÄRSKOSTMOUSSE:

300 g Arla® Färskost Naturell

3 dl Arla Ko® Eko Vispgrädde

5 gelatinblad

2 äggulor

1 dl strösocker

½ dl vatten

HJORTRONMYLTA:

500 g frysta hjortron

1 citron

2 ½ dl strösocker

2 stjärnanis

ITALIENSK MARÄNG:

5 äggvitor, ca 150 g

½ krm salt

2 ¾ dl strösocker,

ca 250 g

½ dl vatten

Färskostmousse: Vispa färskost med 2 dl grädde tills den börjar få toppar. Ställ åt sidan. Blötlägg gelatin i kallt vatten. Vispa äggulorna luftiga i en rostfri bunke. Koka under tiden upp socker och vatten till 118°. Häll sockerlagen i en tunn stråle på äggulorna under kraftig vispning. Vispa tills äggulorna svalnat och blivit blanka och styva. Värm upp återstående grädde och smält gelatinet i den. Blanda ner gelatinet i färskostblandningen. Vänd försiktigt ner äggulorna. Fyll moussen i silikonformar eller plastade portionsskålar. Frys minst 4 timmar, helst över natten.

Hjortronmylta: Tina bären i ett durkslag över en bunke. Spara vätskan som runnit av. Koka ihop vätskan med citronsaft, socker och stjärnanis. Blanda ner hjortronen och låt stå. Värm försiktigt vid servering.

Italiensk maräng: Vispa äggvitor och salt till ett vitt löst skum i rostfri bunke. Koka upp socker och vatten till 121°. Häll sockerlagen i en tunn stråle på äggvitorna under ständig vispning. Vispa tills marängen svalnat och blivit blank och styv.

Vid servering: Ta ut moussen ur formarna. Stick in en gaffel i botten. Doppa i marängen. Ta försiktigt av från gaffeln och lägg upp på fat. Upprepa med alla. Bränn av marängen med hjälp av gasbrännare. Servera med hjortronmylta.



Rätterna är
lacto-ovo-vegetariska,
där både mejeriprodukter
och ägg kan ingå.

GE ÅRET EN VEGOSTART

Starta det nya året fräscht och prisvärt med vinterns godaste vegomat. Gör en favorit i ny tappning och laga smakrika kåltacos med portabellosvamp. Få in baljväxter med den både snälla och pigga linsgrytan. Koka en värmande, mustig rotfruktssoppa och toppa med getostkräm. Och liva upp kökets rester i ett krämigt stekt ris.



Fantastiska taco-smaker helt utan kött! Godaste majsen får du med remsor knaperstekta i Arla Köket® Smör- & rapsolja.



LINGSGRYTA MED KOKOSMJÖLK

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1 liten butternutpumpa | 2 ½ dl Arla Köket® |
| 1 tsk salt | Matlagningsgrädd |
| 2 msk matolja | 400 g konserverade |
| 1 aubergine | körbstomater |
| 1 gul lök | ½ dl jordnötssmör |
| 2 vitlöksklyftor | 3 dl vatten |
| 2 msk ingefära, finriven | 2 tärningar grönsaksbuljong |
| 1 dl torkade röda linser | TILL SERVERING: |
| 1 msk garam masala | 1 lime |
| 2 tsk gurmjöl | 1 kruka koriander |
| 2 tsk malen koriander | cashewnötter, hackade |
| ½ tsk malen kardemumma | 4 port kokt ris |
| 2 ½ dl kokosgrädd | |

Sätt ugnen på 250° eller 225° varmluft. Skala och skär pumpan i grova bitar. Lägg på en ugnsplåt och blanda med salt och hälften av oljan. Rosta högt upp i ugnen 20–25 min. Tärna auberginen. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs aubergine i en stekgryta i resterande olja tills den är mjuk. Tillsätt lök, vitlök och ingefära och fräs ytterligare några minuter. Skölj linserna och rör ner tillsammans med resterande ingredienser. Låt sjuda tills linserna är mjuka, ca 20 min. Rör om då och då. Vänd ner pumpan, pressa i limesaften och toppa med koriander och nötter. Servera med ris.



KÅLTACOS

- SPETSKÅL:**
ca 500 g spetskål
1 msk Arla Köket®
Smör- & rapsolja
1 kruka koriander
1 lime, finrivet skal & saft
1 tsk chili flakes
½ tsk salt
- SYRAD RÖDLÖK:**
1 rödlök
1 lime, finrivet skal & saft
1 tsk strösocker

- GRÖNSAKER:**
250 g skogschampinjoner
2 msk Arla Köket®
Smör- & rapsolja
1 msk malen spiskummin
1 vitlöksklyfta, finriven
2 förkokta majscolvar

- TACO:**
8 tortillabröd
2 dl Arla Köket® Dipp Ranch
150 g Kvibille® Riven
ost cheddar

Halvera spetskålen och skär bort roten. Stek kålen med snittytan nedåt i smör- & rapsolja ca 5 min. Vänd och stek ca 5 min till. Ta av från värmen. Grovstrimla kål och koriander. Lägg i en skål och tillsätt limeskal, saft, chili flakes och salt. Skala och skiva löken tunt. Lägg i en skål och tillsätt limeskal, saft och socker. Blanda väl och ställ åt sidan. Skiva svampen och stek på hög värme i hälften av smör- & rapsoljan 1–2 min. Tillsätt spiskummin, vitlök och salt. Stek ytterligare 1–2 min. Skär av majsen från kolvarna. Hetta upp resterande smör- & rapsolja och stek majs på hög värme. Salta. Fyll varma tortillabröd med dipp, riven ost, kål, syrad lök, majs och svamp.



STEKT RIS

3 dl jasminris
1 morot
1 röd paprika
150 g sockerärter
3 vitlöksklyftor
2 msk matolja
1 tsk chili flakes
2 ägg
färsk koriander
rostad lök

DRESSING:
50 g Arla® Svenskt Smör
½ dl japansk soja
1 lime, saften
1 msk sesamolja
1 msk strösocker
1 tsk flingsalt

Koka riset. Skala moroten och skär i tunna stavar. Strimla paprika och sockerärter. Skala och finhacka vitlöken. Bryn smöret till dressingen under omrörning. Häll över i en värmestålk skål och rör ner övriga ingredienser. Hetta upp matoljan i en rymlig stekpanna. Stek alla grönsaker med vitlök och chili flakes på hög värme 2–3 min. Tillsätt riset och knäck ner äggen. Stek under omrörning tills äggen stelnat. Blanda ner dressingen. Toppa riset med koriander och rostad lök. Servera direkt.



POTAGE MED GETOST

2 gula lökar
2 vitlöksklyftor
300 g potatis
300 g morot
300 g palsternacka
2 msk Arla® Svenskt Smör
1,3 liter vatten
2 tärningar grönsaksbuljong
2 dl Arla Köket® Lätt
crème fraiche franska örter

GETOSTKRÄM:
160 g Falbygdens® Getost
1 msk olivolja
1 tsk honung
½ krukä timjan
1 citron, finrivet
skal & saft
TILL SERVERING:
1 dl rostade frön

Skala och skiva lök och vitlök. Skala potatis, morötter och palsternackor. Skär i jämnstora bitar. Hetta upp smör i en tjockbottnad kastrull. Fräs lök och vitlök mjuk på medelvärme. Tillsätt rotfrukterna och fräs ytterligare 5 min. Häll på vatten och smulad buljong. Låt koka ca 10 min, eller tills rotfrukterna är mjuka. Tillsätt crème fraiche (spara 1 msk) och mixa till en slät och krämig soppa. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar. Skär osten i bitar. Mixa till en slät kräm tillsammans med olivolja, honung, finhackad timjan, citronskal och den sparade crème fraichen. Smaka av med citronsaft, salt och svartpeppar. Toppa soppan med getostkrämen, färsk timjan och rostade frön.



ALLT DU BEHÖVER TILL JUL



På arla.se har vi samlat massvis med julig inspiration. Vi bjuder på de klassiska recepten du inte kan vara utan och de nya favoriterna som lyser upp december. Här hittar du de godaste rätterna, de läckraste bakverken och det smarrigaste godiset. Vi tipsar också om julens bästa genvägar, eftersom det lätt kan bli lite hektiskt så här års. Titta in och ha en riktigt god jul!



VARM CHOKLAD PÅ SVENSK HAVRE

Du har väl inte missat Arla JÖRD® havredryck? Perfekt för dig som vill njuta av växtbaserade produkter. Använd den till vinterns varma choklad, på flingorna eller drick väl kyld. Vår havredryck passar också fint till smoothie, matlagning och bakning. Görs på svenskodlad havre och är berikad med fibrer, vitamin D, och folsyra (B9).



KRYDDIG VARM CHOKLAD MED HAVREDRYCK

- 2 msk kakao
- 1 msk muscovadosocker
- ½ tsk malen ingefära
- ½ tsk malen kanel
- ½ tsk malen kardemumma
- 1 krm cayennepeppar
- 3 msk vatten
- 4 dl Jörd® Havredryck

Blanda alla torra ingredienser och vatten till en smet i en liten kastrull. Vispa ner havredryck och låt allt bli varmt. Håll upp kryddig varm choklad i muggar. Toppa gärna med lättvispad grädde.



Toppa det pizza-
liknande tunnbrödet med
juliga ingredienser och servera
på glöggminglet, lunchen eller
julfuffen. Eller ät till frukost
som man ofta gör
i Mellanöstern.



MANAKISH MED OST & DADLAR

25 g jäst
25 g Arla® Svenskt Smör
1 ½ dl vatten
1 dl Arla Ko®
Standardmjölk
6 dl vetemjöl special
½ tsk salt

TOPPING:

150 g Apetina® Vitost
150 g Arla Ko Präst®
Ost, grovreven
2 msk sesamfrön
4 färska fikon, i klyftor
8 dadlar, i klyftor
pistagenötter
1 kruka persilja

Smula ner jästen i en degbunke. Smält smöret i en kastrull. Ta från värmen och rör ner vatten och mjölk. Häll degvätskan över jästen. Rör tills den lösts upp. Tillsätt mjöl och salt och knåda degen smidig, ca 10 min. Täck degbunken med plastfolie och låt jäsa till dubbel storlek i rumstemperatur. Häll ut degen på mjölat bakkbord och dela den i 8 bitar. Forma till bollar och låt jästa övertäckta ca 15 min. Sätt ugnen på 225° eller 200° varmluft. Smula ner vitosten i en skål. Blanda ner riven ost. Tryck eller kavla ut till platta bröd, ej för tunna, då blir de för hårda. Lägg bröden på två plåtar med bakplåts-papper. Fördela osten på bröden och strö över sesamfrön. Grädda mitt i ugnen i 10–12 min. Toppa bröden med fikon, dadlar, pistagenötter och hackad persilja.

Viv väljer papper tillverkat
av material från ansvars-
fulla källor eftersom vi
strävar efter hållbarhet
i alla våra beslut



www.fsc.org

MIX

Paper | Supporting
responsible forestry

FSC® C084600