



köket

17
härliga recept
för jul och nyår!



Baka festlig
marängkrans!

*Lilla
julbordet*

Liten jul med stora smaker



Gravlax med citronbrödsmulor & krämig senapssås | 6 port

600 g gravad lax
1 kruka färsk dill
1 kruka färsk basilika
1 citron, rivet skal
25 g Arla® Svenskt Smör
1 dl panko

Krämig senapssås:
1 dl gravlaxsås
2 dl Arla Köket®
crème fraiche

Hacka hälften av örterna fint och blanda med citronskalet. Smält smöret i en stekpanna och stek panko gyllenbrunt. Blanda ner de hackade örterna och låt svalna. Rör ihop gravlaxsåsen och crème fraiche. Lägg upp gravad lax på ett fat och strö över pankoblandningen. Garnera med lite örter och servera med såsen.

Laga vårt lilla men maxade julbord. Och få mer tid över för mys. Här är julens favoriter med en ny härlig twist. Med färre rätter slipper du rester och mat som slängs. Snacka om en god jull!



GRÖNKÅLSPAJ
med ädelost
recept s.4

Citrus- & rödkålsallad med valnötter & vitost | 6 port

200 g rödkål

50 g valnötter

2 apelsiner

65 g babyspenat

150 g Apetina® vitost

1 dl torkade tranbär

Dressing:

1 citron, pressad saft

2 msk olivolja

½ tsk salt

2 krm nymalen svartpeppar

Börja med dressingen. Vispa ihop citronsaft, olivolja, salt och svartpeppar i botten på en salladsskål. Strimla rödkålen tunt och blanda med dressingen i skålen. Hacka valnötterna. Skala apelsinerna med en kniv och skär ut hinnfria klyftor över salladsskålen. Pressa ut all saft från apelsinhinnorna över salladen. Blanda kålsalladen med apelsinklyftor, babyspenat och valnötter. Toppa med grovt smulad vitost och tranbär.

Grönkålspaj med ädelost | 8 port

Pajdeg:

125 g Arla® Svenskt Smör,
kylskåpskallt
3 dl vetemjöl
2 msk kallt vatten

Fyllning:

250 g färsk grönkål, strimlad
2 msk Arla® Svenskt Smör
½ dl mandelpån
2 dl Kvibille® cheddar riven

140 g Kvibille® ädel

3 dl Arla® gräddmjölk
3 ägg
½ tsk salt
1 krm svartpeppar

Hacka ihop smör och mjöl för hand eller i matberedare. Tillsätt kallt vatten och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Låt vila i kyl minst 30 min. Sätt ugnen på 200°. Nagga pajskalet och förgrädda i mitten av ugnen ca 10 min. Koka grönkålen mjuk i saltat vatten, ca 5 min. Pressa ut vätskan ur kålen. Lägg kål, mandel, cheddarost och grovt smulad ädelost i pajskalet. Vispa ihop gräddmjölk, ägg, salt och peppar. Häll äggstanningen över kålen. Grädda i mitten av ugnen 30-35 min.



JULKÖTTBULLAR
med senap & kryddpeppar
recept arla.se/jul

Vegetarisk sill i yoghurtsås | 4 port

150 g shiitakesvamp
2 msk ättiksprit 12%
2 dl vatten
1 msk salt
½ dl strösocker
2 msk senapsfrön

Yoghurtsås:
1 dl Arla Köket® mat-
yoghurt eller gräddfil
½ hackad vitlöksklyfta
1 msk hackad färsk timjan
75 g smulad Apetina® vitost

Rensa och skiva svampen grovt. Koka upp ättiksprit, vatten och salt. Lägg i svampen och låt koka på svag värme ca 15 min. Håll av lagen. Blanda svampen med socker och senapsfrön.

Låt dra i kyl minst 8 tim.

Rör ihop ingredienserna till yoghurtsåsen.

Blanda ner svampen.

Låt stå i kyl minst

1 dygn.

Tips! Sugan på att laga ännu mer julmat? På arla.se/jul finns fler goda sillar och massor av andra juliga recept.



Janssons frestelse med jordärtskocka | 6 port

1 gul lök
1 msk Arla® Svenskt Smör
600 g potatis
150 g jordärtskockor

100 g ansjovisfilé
3 dl Arla® vispgrädd
1 msk ströbröd

Sätt ugnen på 200°. Skala och skiva löken tunt. Fräs den mjuk i lite smör i en stekpanna. Skala potatisen och jordärtskockan. Skär dem i tunna strimlor. Smörj en ugnssäker form. Lägg i ett lager potatis, därefter jordärtskockor, lök, ansjovis och sedan resten av potatisen. Häll gärna över lite ansjovisspad och all grädd. Strö över ströbrödet. Grädda i nedre delen av ugnen ca 45–50 minuter.

Griljerad
JULSKINKA
recept arla.se/jul

En uppdaterad klassiker!
Jordärtskockan ger
mild sötma åt den annars
salta gratängen.

JULSILL
recept arla.se/jul



Det är enkelt att lyckas med hemmagjort knäckebröd. Varför inte baka lite extra att ta med som gå bort-present!

Fröigt knäckebröd | 10 st

25 g jäst
3 dl Arla® mjölk
½ msk honung
5 dl grovt rågmjöl
3 dl vetemjöl
½ dl linfrön
½ tsk salt

Fröblandning:
½ dl solroskärnor
½ dl pumpakärnor
½ msk kummin
1 msk flingsalt

Till utbakning:
1 dl vetemjöl

Värm mjölken till max 37°. Rör ut jästen i mjölken i en bunke. Tillsätt övriga ingredienser och arbeta till en smidig deg, ca 5 min. Låt jäsa 30–40 min. Sätt ugnen på 250°. Blanda alla ingredienser till fröblandningen och arbeta försiktigt i den i degen vid utbakning. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och dela den i 10–12 bitar. Forma till runda bollar och kavla ut så tunt och så runt som möjligt. Kavla sist med kruskavel eller nagga bröden. Tryck ev ut ett hål i mitten. Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen 7–8 min.

Vispat brynt smör | 1 dl

50 g Arla® Svenskt Smör
¼ citron, rivet skal och saft
2 msk Arla Köket® crème fraiche

Bryn smöret och vispa det kallt i en bunke. Fortsätt att vispa tills smöret är luftigt. Tillsätt citron och vispa i crème fraichen.



Julgröt deluxe | 4 port

2 äpplen
2 msk Arla® Svenskt Smör
5 dl kall risgrynsgröt
2 tsk vaniljsocker

50 g sötmandel, grovhackad
½ dl granäppelkärnor
1 tsk kardemummakärnor
3 msk honung
1 dl Arla® vispgrädde

Skär äpplen i klyftor. Stek i smör tills de mjuknat något 3–4 min. Blanda gröt med vaniljsocker. Läggröten i portionskålar och toppa med stekta äpplen, mandlar, granäppelkärnor och stött kardemumma. Ringla över lite honung. Servera med ovispad grädde.



Avsluta julbordet med en lyxig skål risgrynsgröt med smörstekta äpplen!

Juliga godsaker

Underbara kakor, mjukseg gräddkola, krispig chokladbräck, festlig marängdessert och saffransbullar de luxe. Att baka och julpyssla tillsammans är en högtid i sig.



Tips! Doppa halva whoppies i smält choklad och låt svalna innan du fyller dem.

Choklad- & apelsinwhoppies | 20 st

3 ½ dl vetemjöl

2 msk kakao

2 tsk bakpulver

75 g Arla® Svenskt

Smör, rumsvarmt

1 dl strösocker

2 ägg

½ dl Arla® mjölk

Färskostkräm:

150 g Arla® färskost naturell

75 g Arla® Svenskt

Smör, rumsvarmt

1 dl florsocker

½ apelsin, rivet skal

Sätt ugnen på 175°. Blanda mjölet med kakao och bakpulver. Vispa smör och socker poröst. Vispa ner ett ägg i taget. Rör ner mjölblandningen och mjölken i bunken med smör och socker. Rör till en slät smet. Klicka eller spritsa ut smeten till 40 små runda kakor på plåtar med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen ca 10 min. Låt kallna. Rör ihop färskost, smör, florsocker och rivet apelsinskal. Lägg ihop kakorna två och två med fyllning emellan.

Saftig kardemummakaka med jordnötstopping | 10 bitar

Kardemummakaka: 3 dl vetemjöl
150 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt
2 dl strösocker
3 ägg
1 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
1 msk kardemumma-
kärnor, stötta

Topping:
2 dl Arla® syrad grädde 30%
½ dl florsocker
1 krm vaniljpulver

1 dl karamelliserad mjölk
eller kolasås
2 dl salta jordnötter, hackade

Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en sockerkaksform ca 1 ½ liter. Vispa smör och socker poröst. Blanda ner ett ägg i taget. Blanda mjölet med bakpulver, vaniljsocker och kardemumma. Rör ner det i smeten och häll i den bröade formen. Grädda i nedre delen av ugnen 45–50 min. Låt kakan svalna något i formen innan den stjälpas upp. Låt svalna helt. Vispa syrad grädde, florsocker och vaniljpulver tjockt och luftigt med elvisp. Bred krämen över den avsvalnade kakan. Ringla över den karamelliserade mjölken och strö på jordnötterna.



Gräddkola

Smält 100 g Arla® Svenskt Smör i en tjockbottnad kastrull, rör ner 2 dl Arla® syrad grädde, 3 dl socker och 1 dl sirap. Rör tills sockret har löst sig. Låt koka på medelvärme till 124° eller tills smeten klarar kulprovet. Häll upp smeten i en form med bakplåtspapper och strö över 1/2 tsk salt. Låt stelna och skär upp i bitar.



En vacker dessert med frasig maräng och len yoghurtkräm. Marängen kan du grädda i förväg och dekorera när det är dags att servera.

Marängkrans med vit chokladkräm | 10 port

Marängbotten: 2 dl Arla Köket®
3 äggvitor grekisk yoghurt
2 ½ dl strösocker

Vit chokladkräm: 1 dl hallon
100 g vit choklad ½ dl granäppelkärnor
1 ½ dl Arla® vispgrädda ev ½ dl vinbär

Sätt ugnen på 90°. Blanda äggvita och socker i en kastrull. Värm på låg temperatur under omrörning tills sockret har smält, ca 60°. Häll blandningen i en köksmaskin och vispa till en fast maräng. Bred eller spritsa ut ¾ av marängsmeten till en krans på en plåt med bakplåtspapper. Spritsa minimaränger av resterande smet. Grädda i mitten av ugnen ca 3 tim. Hacka chokladen till chokladkrämen. Koka upp grädden, ta från värmen och rör ner chokladen tills den smält. Häll upp i en bunke och låt kallna helt i kyl. Vispa chokladgrädden tjock och rör ner yoghurten. Klicka eller bred ut chokladkrämen över marängbotten och toppa med bär och minimaränger.



Toppingen till bräck kan varieras i all oändlighet, t ex nötter, frön eller godis du redan har hemma. Bara fantasin sätter gränser!

Chokladbräck | 4 port

100 g choklad ljus,
mörk eller vit

Topping 2:

2 msk torkade
tranbär

Topping 1:

½ dl krossade
polkagrisar

2 msk hackade
pistagenötter

Smält chokladen till bräcken i mikro eller över vattenbad. Häll ut chokladen på en plåt med bakplåtspapper. Bred ut den något och strö över valfri topping. Ställ svalt tills chokladen stelnat. Dela bräcken i bitar med kniv.

Juliga chokladkakor med glasyr | 50 st

Mördegsbaka:

200 g Arla® Svenskt Smör, kallt
4 ½ dl vetemjöl
1 äggula
1 dl strösocker
3 msk kakao
1 tsk vaniljsocker

Glasyr:

1 äggvita
3-4 dl florsocker
2 krm ättiksprit 12 %

Arbeta ihop smör, mjöl, äggula, socker, kakao och vaniljsocker i en matberedare eller på en bänk. Platta ut degen, lägg den i plastpåse och låt vila i kyl minst 30 min. Sätt ugnen på 175°. Kavla ut degen tills den är ca ½ cm tjock. Stansa ut kakor med hjälp av pepparkaksformar. Lägg kakorna på plåtar med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen ca 10 min. Låt svalna helt. Rör eller vispa ihop äggvita, socker och ättiksprit till en jämn och blank massa. Lägg den i en spritspåse och garnera kakorna.

Tips! 4 dl florsocker ger en hårdare kristyr. Bra för att spritsa mönster! 3 dl ger en rinnigare kristyr. Bra om du vill fylla i större områden eller täcka hela kakor!



Saffransbullar med mandelmassa | 36 st

50 g jäst

5 dl Arla® mjölk

2 pkt saffran à 0,5 g

1 ½ dl strösocker

250 g Arla Köket Kesella® kvarg

100 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt

ca 1 kg vetemjöl, 17 dl

½ tsk salt

1 ägg till pensling

½ dl pärlsocker

½ dl mandelspån

Fyllning:

200 g Arla® Svenskt

Smör, rumsvarmt

200 g mandelmassa

1 tsk malen kardemumma

Smula jästen i en bunke. Värm mjölken till max 37°, tillsätt saffran och håll över jästen. Tillsätt övriga ingredienser och arbeta degen smidig. Låt jäsa övertäckt ca 45 min. Rör ihop ingredienserna till fyllningen. Dela degen i 2 delar och kavla ut till rektangulära plattor. Bred fyllning på halva och vik dubbel. Skär varje degplatta i 18 remsor och snurra ihop. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 30 min. Sätt ugnen på 225°. Pensla bullarna med uppvispat ägg. Strö på pärlsocker och flagad mandel. Grädda i mitten av ugnen 5–8 min. Låt svalna på galler.

Tips! Inget julbak utan lussebullar! Du hittar massor av smarriga varianter på arla.se!



Ingen jul utan Kvibille!

Ädelost på pepparkakan och cheddar på julbordet är måsten för de flesta, men en vacker ostbricka är också perfekt att ställa fram när du har gäster. Våra ostar är tillverkade med omsorg och äkta halländsk ostpassion, så upptäck både vår nya Kvibille® Ädel Mild och gamla favoriter från Kvibille® i jul!

#INSTAMATEN

Recepten som trendar i december!

Knäck

Lussebullar

Janssons frestelse

Saffransgröt

Pepparkakscheesecake

Rocky road

Följ @arlakoket på Instagram för recept och inspiration till en lyckad jul!



Ischoklad med smör | 40 st

75 g Arla® Svenskt Smör
200 g mörk choklad

Smält smöret i en kastrull. Bryt chokladen i små bitar. Lägg ner chokladen i smöret och rör tills den smält. Fördela smeten i formar. Toppa ev med mandelsplitter eller frystorkade bär. Låt stelna i kyl.



Ischoklad blir extra gott med smör!
Använd vit, ljus eller mörk choklad.



Nyårsmat!

Bjud in till en lyxig nyårsmiddag med oxfilé! Denna paradrätt är signerad Årets Kock 2018, David Lundqvist. Och för dig som är sugen på att ta din matlagning till nästa nivå har vi samlat flera nyårsmenyer komponerade av våra bästa kockar på arla.se!



Tips! Skär upp och lägg i ordning grönsakerna i förväg så går matlagningen smidigare.

Oxfile med srirachaglaze, ädelost & gräddstuvad rotselleri | 6 port

Oxfile:

750 g putsad oxfile
1 ½ tsk salt
1 tsk svartpeppar
2 msk olja
50 g Arla® Svenskt Smör

Gräddstuvad rotselleri:

1 rotselleri, ca 600 g
2 msk olja
½ tsk salt
2 krm svartpeppar
3 dl Arla® syrad grädde
1 finhackad vitlöksklyfta
1 tsk färsk timjan,
finhackad
150 g strimlad purjolök,
den vita delen
2 salladslökar,
strimlade

Gräddstuvad rotselleri: Sätt ugnen på 225°.

Skala och skär rotsellerin i tärningar, ca 2x2 cm. Lägg i en ugnform och blanda med olja, salt och peppar. Tillaga i mitten av ugnen tills den är mjuk, 20–25 min. Koka upp syrad grädde, vitlök, purjolök och timjan. Blanda ner rotsellerin och smaka av med salt och peppar.

Oxfile: Sänk ugnstemperaturen till 100°. Salta och peppra köttet. Hetta upp olja i en stekpanna och bryn köttet runtom. Tillsätt smör och ös köttet några min. Lägg över i en ugnform och tillaga klart i mitten av ugnen tills innertemperaturen är 57–60°, ca 1 tim.

Srirachaglaze: Koka upp soja, honung och srirachasås i en kastrull. Rör ihop majsstärkelse och vatten. Vispa ner i kastrullen tillsammans med vinägern. Låt sjuda 1–2 min tills den tjocknat något. Värm på före servering.

Sallad: Kärna ur och skiva äpple och lök tunt, gärna på mandolin. Blanda med citronsaft, olivolja salt och svartpeppar.

Vid servering: Blanda spenaten med äppelsallad, fikon, hackade valnötter och krasse. Skiva köttet i 6 eller 12 skivor. Lägg det på ett serveringsfat och fördela salladen runtom. Värm glazen och häll över köttet. Smula över ädelosten. Värm på stuvningen och toppa med salladslök.

Srirachaglaze:

½ dl japansk soja
1 dl flytande honung
1 tsk srirachasås
1 msk majsstärkelse
1 msk vatten
1 msk risvinäger

Sallad:

2 syrliga äpplen
1 silverlök
saft från 1 citron
1 msk olivolja
salt och peppar
100 g babyspenat
4 färska fikon, klyftor
100 g valnötter
1 ask smörgåskrasse
140 g Kvibille® ädel



Foto: Samuel Ungäus

Grattis till MARTIN MOSES som blev Årets Kock® 2019



Årets Kock® är SM i professionell matlagning, Sveriges mest prestigefyllda matlagningstävling. Vi på Arla gratulerar Martin Moses som tog hem segern efter en fantastisk prestation under finalens två dagar. Han har tidigare varit med i två finaler — och tycker att det är lärorikt, utvecklande och kul att tävla — men han vill framför allt laga riktigt god mat!

Läs mer om tävlingen och vinnaren på aretskock.se

Varm choklad med kanel | 4 koppar

8 dl Arla® mjölk
100 g mjölkchoklad
2 msk kakao
1 kanelstång
1 msk mörkt muscovadosocker
2 dl Arla® vispgrädde

Hacka chokladen. Rör ner mjölk, choklad, kakao, kanel och socker i en kastrull. Sjud under omrörning ca 5 min. Vispa grädden. Häll upp i muggar och toppa med vispad grädde.



Mums! Varm choklad är som allra godast med nyvispad grädde på toppen. Arlas färska svenska vispgrädde är allt du vill att vispgrädde ska vara med genuin gräddsmak och oslagbar konsistens!

www.arla.se/jul

