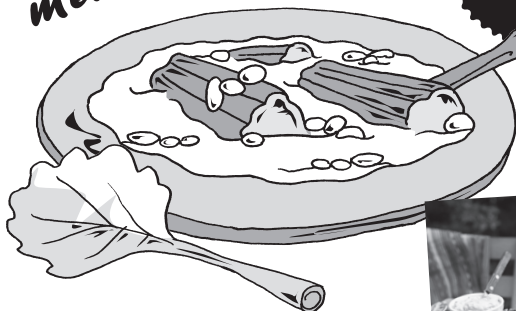


Smält rabarber med vit choklad

Servera
med kanel-
grädde



Lägg rabarber på rabarbern

I senaste numret av Arla Köket® plockar vi med oss rabarber och bjuder på het BBQ från Sydamerika. Fler smaskiga recept finns i foldern och på arla.se.

Nya ostar från House of Castello



Jersey Crème

Mild och sammetslen vit-mögelost gjord av fyllig mjölk från jerseykor, med toner av smör och mogen aprikos - ett oemotståndligt möte.

Jersey Mild

Elegant vitmögелost med stänk av blåmögel, gjord av fyllig mjölk från jerseykor. Krämigheten och de lätta tonerna av grädde och champinjon gör den utsökt!

Låt OSTEN stå
framme minst en
timme innan den
ska avnjutas.

PROVA
rabarbercurd
till dina ostar.
Receptet finns
på arla.se.