



Vinterkryddad  
kalasmat

nyårsmeny  
AV ÅRETS KOCK

Lyxigt  
gottebord



**Köttfärssås med vitkål** | 3-4 port  
Lättlagad husman när den smakar som bäst.

250 g vitkål  
300 g blandfärs  
1 msk Arla® Smör-&rapsolja  
1 tsk kinesisk soja  
310 g Kelda® Middagspanna  
lingon&timjan

Serveringsförslag:  
Potatismos och lingonsylt

Strimla kålen och fräs den i smör-&rapsolja i en stekpanna. Rör ner färsen och stek ca 5 min. Tillsätt sojan, grädden och smakupastan, rör om och koka ca 2 min. Servera med potatismos och lingonsylt.

**NYHET!**



Kelda® Middagspanna  
lingon&timjan passar perfekt  
till köttfärs. Fler snabba tips  
finns på kelda.se.

# På gottbordet

Lycka är att göra eget julgodis, pynta det fint och bjuda släkt och vänner på ett lyxigt gottbord. Kalasgoda klubbor, sega lakritskolor och smarriga pistagemuffins gör dig nästan lika poppis som tomten.



## Marshmallowsklubbor | 12 st

Sega och knapriga favoriter för både stora och små.

12 stora marshmallows  
12 tjocka sugrör eller träpinnar  
100 g mörk choklad, 70%  
2 msk Arla® Svenskt Smör  
strössel

Trä marshmallows på pinnar. Smält choklad och smör i mikro eller över vattenbad. Rör till en jämn smet. Doppa marshmallows väl i chokladen. Ställ eller lägg dem på smörpapper ca 7 min. Rulla dem i strössel. Låt stelna i rumstemperatur 2-3 tim.

## Pistagemuffins med vaniljfrosting | ca 12 st

Oemotståndliga muffins med lyxiga pistagenötter och fluffig frosting.

125 g skalade pistagenötter  
225 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt  
2 ½ dl strösocker  
3 ägg  
1 ½ dl vetemjöl  
1 tsk vaniljsocker  
rivet skal av 1 citron  
Frosting:  
200 g Arla Köket® färskost naturell  
100 g Arla® Svenskt Smör  
2 ½ dl florsocker  
Till garnering:  
hackade pistagenötter

Sätt ugnen på 175°. Mixa nöterna till fina smulor. Vispa smör och socker ljust och luftigt. Rör ner äggen, ett i taget. Tillsätt nöthack, mjöl, vaniljsocker och citronskal, och rör till en jämn smet. Fördela i muffinsformar och grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Låt kallna. Vispa ingredienserna till frostingen luftiga. Spritsa frostingen på kakorna. Garnera med hackade nötter.



## Chokladrutor på kokosbotten | ca 50 bitar

Juliga munsbitar med luftigt choklادتäcke.

200 g mandelmassa  
2 äggvitor  
1 dl kokos  
1 tsk malen kanel  
200 g mjölkchoklad  
50 g mörk choklad  
2 dl Arla® vispgrädd  
2 äggulor  
Till servering:  
hyvlad choklad  
strössel, t ex silverkulor

Sätt ugnen på 200°. Riv mandelmassan och rör ihop med äggvitor, kokos och kanel. Lägg bakplåtspapper i botten på en form, ca 23x23 cm. Bred ut smeten i formen. Grädda i mitten av ugnen ca 10 min. Låt kallna. Smält chokladen i mikro eller över vattenbad. Vispa grädden fast. Vispa ner äggulorna i chokladen och rör ner grädden till en jämn smet. Bred ut chokladsmeten i formen och täck med plastfolie. Ställ kallt att stelna i minst 5 tim, gärna över natten. Skär i rutor. Garnera med hyvlad choklad och strössel.



### Saffransgrottor | 25 st

En gyllene variant på de älskade hallongrottorna, här smaksatta med saffran.

1 pkt saffran, 0,5 g	½ dl potatismjöl
1 tsk hett vatten	1 tsk bakpulver
200 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt	1 msk vaniljsocker
1 dl strösocker	ca 1 dl sylt, t ex aprikos eller hjortron
4 dl vetemjöl	

Blanda saffran och vatten i en bunke. Tillsätt smör och socker och vispa luftigt. Blanda vetemjöl, potatismjöl, bakpulver och vaniljsocker. Arbeta in det i smörblandningen till en smidig deg. Forma till en längd och låt vila i ca 15 min. Sätt ugnen på 175°. Dela längden i 25 bitar och rulla till runda kulor. Lägg dem i småbrödsformar och gör en fördjupning i mitten. Klicka i sylt. Grädda i mitten av ugnen 12–15 min. Låt svalna.



### Lingonmousse med glögg | 8 port

En uppfriskande liten dessert med smak av glögg. Toppen som avslutning på julmiddagen.

2 dl lingon	Till garnering:
½ dl strösocker	pepparkakor,
150 g vit choklad	mini eller i bitar
¾ dl vit glögg	lingon
2 dl Arla® vispgrädde	
1 dl Arla Köket® smetana	

Koka lingon och socker i en kastrull 2–3 min tills sockret smält. Mixa nästan släta. Hacka chokladen, lägg i kastrullen och rör tills den smält. Tillsätt glögg. Vispa grädde och smetana luftigt. Rör försiktigt ner det i lingonblandningen. Fördela i 8 små glas. Låt stelna i kyl minst 5 tim. Stick ner en bit pepparkaka i varje glas. Garnera med lingon.

### Lyxig lakritskola | ca 70 st

Smörkolan med fin lakritssmak försvinner snabbt från fatet.

100 g Arla® Svenskt Smör	1 dl farinsocker
2 ½ dl strösocker	½ dl glykos
1 ½ msk lakritspulver	½ tsk vaniljsocker
3 dl Arla® vispgrädde	1 tsk flingsalt

Smält smör och socker i en tjockbottnad kastrull. Koka under omrörning i 3–5 min till gyllenbrun färg. Tillsätt lakritspulver, grädde, farinsocker, glykos, vaniljsocker. Låt koka utan lock tills smeten klarar kulprovet eller är 124°, ca 20 min. Häll i en form med bakplåtspapper, ca 20x25 cm. Låt svalna ca 15 min, strö över flingsalt och låt stelna i rumstemperatur. Skär i bitar och slå in i papper.

### Kulprovet:

Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula. Kulan ska bli fast till hård.



# FRISKT & GOTT granatäpple

Under granatäpplets skal finns ett myller av glittrande rubinröda pärlor. Låt de små, lätt syrliga kärnorna trilla ner i fisksoppan, strö dem över salladen och desserten. Den vackra färgen och den friska, lite söta smaken imponerar.



## Mjukglass med granatäpple | 4 port

Hemgjord mjukglass får uppfriskande sällskap av granatäpple och mynta.

- 5 dl Arla Köket® mjukglass vanilj
- 2 dl granatäpplekärnor
- 1 dl hackad mynta

Gör mjukglassen enligt anvisning på förpackningen. Krossa granatäpplekärnorna lätt. Rör ner dem och myntan i mjukglassen. Garnera ev med granatäpplekärnor och mynta.



## Fisksoppa med granatäpple | 4 port

Prova granatäpplekärnor till fisk! De ger den mustiga fisksoppan ett lyft.

- 500 g vit fiskfilé, t ex torsk eller kolja
- 2 vitlöksklyftor
- 1 purjolök
- 1 msk Arla® Smör-&rapsolja
- 2 msk tomatpuré
- 8 dl fiskbuljong
- 200 g Arla Köket® färskost fruktig curry
- 2 dl granatäpplekärnor
- 65 g babyspenat
- 2 dl Arla Köket® turkisk meze matyoghurt

Skär fisken i bitar. Skala och skiva vitlöken. Skölj och strimla purjolöken. Fräs vitlök och purjolök i smör-&rapsolja i en kastrull. Till-sätt tomatpuré, buljong och färskost. Koka upp och lägg i fisken. Låt sjuda på svag värme ca 3 min. Häll i granatäpplekärnor och spenat. Servera med matyoghurt.

## Ljummen blomkålsallad med granatäpplesås | 4 port

Matig och knaprig sallad. Toppa med den krämiga, syrliga såsen.

- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 2 dl hel dinkel eller matvete | Granatäpplesås:             |
| 500 g blomkål                 | 2 dl Arla Köket® matyoghurt |
| 2 msk Arla® Smör-&rapsolja    | 1 dl granatäpplekärnor      |
| 1 rödlök                      | 2 krm salt                  |
| 150 Arla Apetina® fetaost     | ½ granatäpplekärnor         |
| 3 dl rucola                   | 2 msk olivolja              |
| 1 dl rostade pumpafrön        |                             |

Koka dinkel eller matvete enligt anvisning på förpackningen. Rör ihop ingredienserna till såsen och ställ kallt. Skär blomkålen i bitar och lägg ner i kastrullen när det återstår ca 4 min av koktiden. Rör ner smör-&rapsolja. Skala och skiva rödlöken. Bryt osten i bitar och vänd ner tillsammans med lök, rucola och pumpafrön. Strö granatäpplekärnor och ringla olivolja över salladen. Servera med såsen.



# Vinterkryddat



Lättagade grytor och pannor med fruktiga och kryddiga smaker är toppen till alla vinterkalas. Överraska med nystött kardemumma i kycklinggrytan, smyg ner lite saffran i risotton och sätt fart på biffen med kryddnejlika och apelsin.

## Grönkålschips med apelsindipp | 4 port

Frasiga snacks med uppriskande dipp välkomnar gästerna.

<b>¾ liter grönkål i bitar</b>	<b>Apelsindipp:</b>
<b>1 msk Arla® Smör- &amp; rapsolja</b>	<b>2 dl Arla Köket® smetana</b>
<b>1 krm salt</b>	<b>½ hackad röd chili rivet skal och saft av ½ apelsin</b>
	<b>2 krm salt</b>

Sätt ugnen på 200°. Rör ihop dippen. Lägg grönkålen på ett bakplåtspapper på en plåt. Ringla över smör- & rapsolja och salta. Massera in det i grönkålen. Rosta i mitten av ugnen ca 10 min. Låt svalna. Servera med dipsåsen.

## Nordafrikansk kyckling | 4 port

Smakrik festgryta som doftar gott av kardemumma och kanel. Toppa med färska fikonen.

<b>600 g kycklinglårfile</b>	<b>1 msk konc kycklingfond</b>
<b>1 gul lök</b>	<b>1 tsk kinesisk soja</b>
<b>2 vitlöksklyftor</b>	<b>1 dl torkade aprikoser</b>
<b>1 tsk salt</b>	<b>3 dl vatten</b>
<b>2 msk Arla® Smör- &amp; rapsolja</b>	<b>2 färska fikonen</b>
<b>½ tsk svartpeppar</b>	<b>färsk mynta</b>
<b>2 kanelstänger</b>	<b>2 dl Arla Köket® matyoghurt</b>
<b>½ tsk stött kardemumma</b>	

Skala lök och vitlök. Skär löken i grova bitar och finhacka vitlöken. Dela och salta lårfileerna. Bryn dem i smör- & rapsolja i en gryta. Rör i lök, vitlök, kryddor, fond, soja, aprikoser och vatten. Låt koka ca 15 min. Skär fikonen i klyftor. Strö över fikonen och mynta och servera med couscous och matyoghurt.



## Karréspett med chilicoleslaw | 4 port

Perfekt bjudmat. Spett med söt, pepprig smak och het, krämig coleslaw på vinterns rödkål.

<b>600 benfri fläskkarré</b>	<b>Chilicoleslaw:</b>	
<b>Marinad:</b>	<b>250 g rödkål</b>	
<b>3 msk Arla® Smör- &amp; rapsolja</b>	<b>2 krm salt</b>	
<b>1 tsk malen ingefära</b>	<b>2 dl Arla Köket® crème fraiche chili&amp;ingefära</b>	
<b>½ tsk chilipeppar</b>		
<b>2 tsk kinesisk soja rivet skal av 1 lime</b>		
<b>2 msk flytande honung</b>		

Sätt ugnen på 250°. Finstrimla rödkålen. Blanda med salt och låt dra ca 10 min. Krama ur vätskan och blanda med crème fraiche. Låt stå i kyl ca 1 tim. Blanda ingredienserna till marinaden i en bunke. Skär köttet i bitar, ca 2x2 cm. Lägg i bunken och rör om. Trä köttet på grillspett eller blötlagda träspett och lägg på plåt med bakplåtspapper. Grilla i övre delen av ugnen ca 15 min. Servera med chilicoleslaw.





### Saffranrisotto med fänkål | 4 port

Saffran trivs bra ihop med fänkål i en härlig vegetarisk risotto.

- |                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| 2 ½ dl risottoris        | 6 dl varm grönsaksbuljong      |
| 1 gul lök                | 2 dl Kvibille Präst® riven     |
| 300 g fänkål             | 1 dl Arla Köket® crème fraiche |
| 3 msk Arla® Svenskt Smör |                                |
| 1 pkt saffran, 0,5 g     |                                |

Skala och hacka löken. Strimla fänkålen. Fräs det i smör i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt ris och saffran och fräs 1 min. Rör ner buljongen i omgångar, riset ska suga upp vätskan innan mer tillsätts. Låt koka på svag värme ca 20 min. Rör ner ost och crème fraiche. Garnera ev med saffran och servera direkt.

### Tips!

Risotton passar även bra som tillbehör, t ex till lax eller kyckling.

### Biffgryta med apelsin | 4 port

Apelsin och nejlikor hör vintern till. Varför inte i en gryta som toppas med rostade mandelspån?

- 600 g utskuren biff
- 1 gul lök
- 2 msk Arla® Smör-&rapsoolja
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- rivet skal och saft av 1 apelsin
- 1 tsk malen kryddnejlika
- 1 msk konc kalvfond
- 2 ½ dl Arla Köket® vispgrädd
- 1 dl rostade mandelspån
- ½ dl hackad persilja

Strimla köttet. Skala och hacka löken. Bryn köttet i smör-&rapsoolja i en stor stekpanna. Rör i löken, salta och peppra. Rör i apelsin-skal och -saft, kryddnejlika, fond och grädd. Låt koka ca 5 min. Strö över mandelspån och persilja. Servera t ex med pressad potatis och brysselkål.



# Köksfläktar

MATGLADA TIPS OCH GODA NYHETER

## Julklappstips!

När du väljer råvaror och maträtter i säsong smakar allt så mycket mer. Nu har vi samlat favoritrecepten från Arla Köket® i fyra härliga kokböcker som följer våra årstider. *Höstmat* från Arla Köket lanserades i september. I november kommer *Vintermat* - den andra boken i serien.



Böckerna finns i bokhandeln, din matbutik eller på [arla.se/kokbok](http://arla.se/kokbok).

## Smakfullt julmingel!



Lagom till jul kommer Kvibille® med förstklassiga hårdostar, lagrade i 18 månader. Ostarna är extra smakrika och passar perfekt till julens alla kalas. Cheddarosten är självklar på julbordet, precis som Präst är i de små, goda ostpajerna till glöggminglet. Hårdostarna passar även utmärkt till högtidernas ostbrickor, gärna ihop med ädelost och god marmelad. Tips och recept på lyckade ostbrickor får du på [arla.se/kvibille](http://arla.se/kvibille).



## God jul

önskar Arla Köket®

Njut av julens alla goda stunder med massor av spännande recept på [arla.se/jul](http://arla.se/jul). Alla recepten är testade i vårt provkök, så att du kan vara säker på att få en extra god jul.



### NY SMAK ÄPPLE OCH KANEL PÅ BESÖK!



### Mandelmusslor med äpple och kanel | 12 st

Baka mandelmusslor eller köp färdiga. Fyll dem med 2,5 dl Arla Köket Kesella® kvarg äpple&kanel. Garnera med 1 ½ dl torkade, hackade tranbär.

★ TÄVLINGEN ÅRETS KOCK® FYLLER 30 ÅR! ★

# FIRA MED EN VINNANDE NYÅRSMENY AV

# Daniel Räms

Låt gästerna njuta av lyxig hummer både till drinken och som förrätt. Övriga sedan med dovhjort, en förenklad variant av Daniels vinnarrätt. Du som lagar maten ska också kunna fira, därför går det mesta att förbereda. Allt från huvudrätten till den ljuvliga chokoladterrinen. Gott nytt år!



### Nyårsplanering

*Dagen innan:* Chokoladterriner, ostströssel, citronsyltad lök, rostad krisp, löksky, syrade morotsband.

*Nyårsaftons förmiddag:* Hummerskagen, hummerstjärtar i marinad, hasselnötsdressing, morotskräm, jordärtskockskräm, vaniljkräm.



### Daniel Räm

Vann Årets Kock® 2013.

**Gör:** Driver restaurang Lilla Ego i Stockholm.

**Hur firar du nyår som Årets Kock®?:**

Viktigast är att dricka champagne i trevligt sällskap, inte bara vid tolvslaget utan gärna hela kvällen.

**Beskriv din matlagning:** Jag tillagar fina råvaror enklast möjligt för att behålla smakerna som i de här recepten. Finessen är att jobba med olika konsistenser t ex knaprigt och krämigt.

**Framtidsmat:** Nu närmast kommer vi att använda oss av svenska råvaror och matlagningstekniker. Men trender förändras hela tiden.

**Drinktillugg:** Hummerskagen

**Förrätt:** Hummer med rostad morotskräm och hasselnötsdressing

**Varmrätt:** Dohjort med jordärtskockskräm, viltsky och ostströssel

**Dessert:** Randig chokoladterriner, rostad krisp och vaniljkräm

### Hummerskagen | 4 port

4 kokta hummerklor	salt och svartpeppar
½ dl Arla Köket®	crostini eller tunna
crème fraiche	skivor rostad
1 msk majonnäs	surdegsbaguette
1 krm olja med smak	dill
av tryffel	krasse

Ta köttet ur klorna och hacka det grovt. Blanda med crème fraiche och majonnäs. Smaka av med tryffeloja, salt och peppar. Klicka hummerskagen på bröden och garnera med dill och krasse.

### Hummer med rostad morotskräm och hasselnötsdressing | 4 port

2 kokta hummerstjärtar	50 g Arla® Svenskt Smör
Marinad:	½ dl Arla Köket®
rivet skal och	crème fraiche
saft av 1 citron	Hasselnötsdressing:
2 msk olivolja	1 msk Arla® Svenskt
2 hackade vitlöksklyftor	Smör
5 kvistar timjan	1 dl hummerfond
1 krm salt	1 msk pressad citron
½ krm svartpeppar	½ dl rostade, hackade
	hasselnötter

400 g morötter  
1 dl pressad citron  
1 dl strösocker  
dill

Skala hummerstjärtarna och dela dem på längden. Rör ihop marinaden och lägg i hummern. Marinera i kyl minst 2 tim. Skala morötterna. Skär hälften i långa band med en potatisskalare. Koka samman citronsaft och socker, lägg i morotsbanden och kyl ner. Sätt ugnen på 175°. Rosta resten av morötterna i mitten av ugnen tills de är helt mjuka. Bryn smöret och mixa med rostade morötter och crème fraiche. Smaka av med salt. Koka samman smör och hummerfond till dressingens tills ½ dl återstår. Blanda med citronsaft och hasselnötter. Värm hummern försiktigt i sin marinad. Servera med ljummen morotskräm, morotsband och hasselnötsdressing. Garnera med dill.

ARLA FOODS ÄR STOLT PRESENTÄTOR AV TÄVLINGEN ÅRETS KOCK® OCH HAR VARIT MED SEDAN STARTEN 1983.



## Dovhjort med jordärtskockskräm, löksky och ostströssel | 4 port

800 g dovhjortsfilé  
eller rådjursfilé  
1 tsk salt  
2 krm svartpeppar  
10 kvistar timjan

Ostströssel:  
4 stora champinjoner  
1 msk Arla® Svenskt  
Smör  
100 g riven Kvibille®  
Svecia

Citronsyldad lök:  
4 röda steklökar  
½ dl strösocker  
¾ dl pressad citron

**Ostströssel:** Skiva och stek svampen hårt i smör. Blanda med ost. Linda in i plastfolie, forma till en rulle och frys in.

Jordärtskockskräm:  
700 g jordärtskockor  
3 dl Arla® vispgrädde  
100 g riven Kvibille®  
Svecia

Löksky:  
2 rödlökar  
2 msk rapsolja  
1 msk strösocker  
2 msk pressad citron  
5 dl viltbuljong  
1 tsk majsstärkelse

**Citronsyldad lök:** Skala och dela steklökarna. Koka upp socker och citronsaft. Häll den varma lagen över lökarna och låt kallna.

**Jordärtskockskräm:** Skala jordärtskockorna och skär i bitar. Koka dem mjuka i grädden. Lyft upp jordärtskockorna och mixa dem till en slät kräm tillsammans med osten. Späd med grädden lite i taget. Smaka av med salt.

**Löksky:** Skala och skiva lökarna. Bryn dem i olja. Tillsätt socker och låt karamellisera. Slå på citronsaft och buljong, och koka ihop tills ca 3 dl återstår. Red med majsstärkelse uttrött med lite vatten. Sila.

Sätt ugnen på 125°. Putsa köttet fritt från senor, salta och peppra. Bryn köttet runt om i smör, lägg ner timjan mot slutet. Stek i mitten av ugnen till 50° innertemperatur. Låt vila ca 10 min.

Skiva köttet och servera med jordärtskockskräm, löksky och syltad lök. Riv över den frysta osten och servera genast.

## Randig chokladterrin, rostad krisp och vaniljkräm | 20 skivor

Chokladterrin:  
4 ½ dl Arla® vispgrädde  
300 g mörk choklad  
300 g ljus choklad  
300 g vit choklad

Rostad krisp:  
½ dl hackade hasselnötter  
2 msk pumpakärnor  
1 msk solroskärnor  
1 msk florsocker

Vaniljkräm:  
1 vaniljstång  
1 dl Arla Köket® smetana  
1 dl Arla® vispgrädde  
2 msk florsocker

hallon  
citronmeliss

Värm 2 dl grädde och smält den mörka chokladen i den. Häll smeten i en plastad avlång form ca 1 ½ liter och låt stelna. Värm 1 ½ dl grädde och smält den ljusa chokladen i den. Häll i formen och låt stelna. Värm 1 dl grädde och smält den vita chokladen i den. Häll i formen. Låt terrinen stå över natten så att den stelnar ordentligt.

Rosta nötter, pumpa- och solroskärnor i en stekpanna ca 5 min. Sikta över florsocker mot slutet. Låt svalna och hacka grovt. Dela och skrapa ur vaniljstången. Blanda alla ingredienser till vaniljkrämen. Vispa med elvisp till krämig konsistens. Skär skivor av terrinen med varm kniv. Servera med vaniljkräm, rostad krisp och hallon. Gamera med citronmeliss.

### Tips!

Terrinen ger 20 portioner och går utmärkt att frysa.

