

Välkomna på festbuffé, vårmiddag och barnkalas!

Nu är det dags att börja planera för vårens fester. Vad ska du bjuda på i år? Vilka ska komma? Det här numret av Arlaköket är en perfekt guide för dig som vill bjuda på något nytt och gott i vår! Själva planeringen är en förfest i sig. Skriv små listor och lappar. Det är lätt att glömma när det är mycket att komma ihåg.

VI HAR DUKAT upp tre olika sorters fester, alla med lättlagad mat och smaker som känns helt rätt nu. Den stora buffén till höger bjuder på många spännande smakmöten. Den läckra vårmiddagen flirtar med våra nykomlingar i mejerihyllan. Våren är också barnkalasens tid. Vi har satsat på "minikalas" med allt från minimuffins till minipizza. Ungarna kommer att bli stormförtjusta!

LÅT DIG OCKSÅ inspireras av inbjudningskort och dukningar. Precis som med modet är det detaljerna som gör det. På festdagen dekorerar du med nyutslagna kvistar (skirt rosa är helt rätt i vår) och tänder ljus och lyktor när skymningen faller. Hemgjorda inbjudningskort får dina gäster på festhumör, redan när de öppnar posten.

PS Du som inte har en födelsedag, ett bröllop eller en examen att se fram emot, firar givetvis ändå. Varför inte solglasögonpremiären, världens bästa grannar eller det första gröna på träden?

Maten är klar, bordet är dukat, nu är det fritt fram...





Mingla med spännande smakmöten

I vår blickar vi gärna österut när det är dags att bjuda till fest. Mingla är mantrat även för värden och värdinnan, så allt kan fixas i förväg. Här har vi beräknat för 10 gäster, blir ni fler är det bara att öka på mängderna. Har du nära till en asiatisk butik fyndar du billiga attribut för den rätta looken.

Förberedelser inför festen

2 DAGAR INNAN

Baka citron- och limekaka

1 DAG INNAN

Gör teriyakirullar och dipp

Gör kikärtsbollar

Gör ärtpurén och skala räkorna

Stek kycklingfiléer och blanda dressingen

Förbered nudellsalladen, blanda dressingen

Skär ost och grönsaker till ostspett

SAMMA DAG

Skär teriyakirullarna i bitar

Trä upp räkorna på spett, värm soppan

Lägg upp kycklingen med dressingen

Ugnsstek sesampotatisen

Gör färdigt nudellsalladen

Gör färdigt ostspetten

Garnera citron- och limekakan, vispa grädden

CHILIKRYDDAD ÄRTPURÉ

MED RÄKOR PÅ SPETT / 10 små glas

Det ska vara en soppa med spett i vår!

500 g frysta ärtor

1 gul lök

7 dl vatten

2 hönsbuljongtärningar

2 pressade vitlöksklyftor

2 dl crème fraiche paprika&chili

20 stora räkor med skal, ca 300 g

pressad saft av 1/2 citron

Skala och hacka löken. Koka upp vatten och buljongtärningar i en kastrull. Lägg i löken och ärtorna. Låt koka ca 5 min. Mixa soppan. Tillsätt vitlök och crème fraiche, låt koka upp. Skala räkorna och håll över citronsaften. *Hit kan man förbereda.* Trä upp räkorna på 10 träspett. Värm soppan. Håll upp i glas och lägg på räkspetten.

SESAMPOTATIS MED DIPP / 10 bufféport

Potatisklyftorna blir extra fina med sesamfrön.

1 kg tvättad potatis

3 msk smör-&rapolja

1 tsk salt,

gärna gourmetsalt

1 msk vita eller

svarta sesamfrön

4 dl crème fraiche,

saffran&tomat

Sätt ugnen på 225°. Skär potatisen i klyftor. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över smör-&rapolja och blanda runt. Strö över salt och sesamfrön. Stek i mitten av ugnen 25 – 30 min. Servera med crème fraiche.

TERIYAKIRULLAR MED DIPP / 32 st

I vår rullar vi in festlaxen till en munsbit!

400 g tunt skivad

gravad lax

2 dl Kesella

4 msk teriyakisås

4 mjuka tunnbröd,

ca 20 x 25 cm

1/2 dl rostade vita

eller svarta sesamfrön

Dipp:

2 1/2 dl kall sås,

sweet chili

1/2 msk riven

färsk ingefära

Blanda Kesella och teriyakisås. Bred ut röran på tunnbröden. Lägg på laxskivorna och rulla ihop hårt från långsidan. Linda in varje rulle i plast och låt ligga i kylen. Blanda dippen. *Hit kan man förbereda.* Skär varje rulle i 8 bitar. Garnera med sesamfrön och servera med dippen.

KIKÄRTSBOLLAR / 40 st

Kikärtor i sin festligaste form.

2 burkar kikärter

100 g Apetina feta

1 dl crème fraiche

2 tsk mald spiskummin

1 tsk salt

1 dl finhackad gräslök

Skölj kikärtorna, låt rinna av. Mixa kikärter, ost och crème fraiche. Smaksätt med spiskummin och salt. Forma till små bollar, lägg på ett fat. Rulla i gräslök. Låt stå i kylen, gärna över natten.



NUDELSALLAD

MED CITRONDRESSING / 10 bufféport

Frisk, fräsch sallad och krämig dressing där citron och ingefära slår an tonen.

200 g äggnudlar	Citron dressing:
2 msk smör-&rapolja	3 dl matyoghurt
2 msk pressad citronsaft	rivet skal och pressad saft av 1/2 citron
1 tsk mald ingefära	1 pressad vitlöksklyfta
1/2 tsk salt	1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar	1 krm svartpeppar
2 salladslökar	
1 gurka	
2 liter blandade salladssorter	

Koka nudlarna. Spola dem hastigt i kallt vatten och låt rinna av. Rör i smör-&rapolja, citronsaft, ingefära, salt och peppar. Strimla salladslöken på snedden. Skala gurkan och dela den på längden. Gröp ur kärnorna och hyvla gurkan i tunna strimlor med en osthyvel. Blanda ihop dressing. *Hit kan man förbereda.* Blanda nudlarna med alla grönsaker. Lägg upp på ett fat och ringla lite dressing över, servera resten till.

SWEET CHILIKYCKLING / 10 bufféport

Saftig kyckling med sweet chili är det perfekta sällskapet till nudelsalladen.

800 g kycklingfiléer
2 msk smör-&rapolja
1 1/2 tsk salt
2 krm svartpeppar
2 msk grovhackad gräslök

Chilidressing:
1/2 dl sweet chilisås
1/2 dl smör-&rapolja
1 msk pressad limesaft

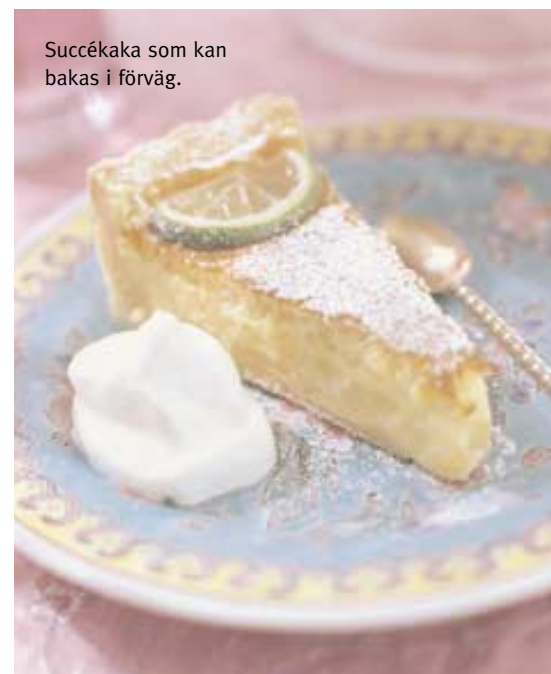
Sätt ugnen på 225°. Bryn kycklingfiléerna på båda sidor i smör-&rapolja i en stekpanna. Lägg dem i en långpanna. Stek i mitten av ugnen 10–12 min. Låt svalna och skär i tunna skivor. Vispa ihop sweet chilisås, smör-&rapolja och limesaft. *Hit kan man förbereda.* Lägg upp filéerna på ett stort fat. Krydda med salt och peppar. Ringla dressing över och strö över gräslöken.



En hyllning till våren; fräsch, grön och helt oemotståndlig.



Succékaka som kan bakas i förväg.



ISTÄLLET FÖR OSTBRICKA!

Lite pyssligt att göra, men mycket uppskattat. Varva Kvibille cheddar och gräddädel med bröd och grönsaker eller frukt på träpinnar. Beräkna ca 75 g ost per spett.

CITRON- OCH LIMEKAKA / 12–14 bitar

Syrlig, söt och läckert krämig.

3 dl vetemjöl	2 msk vetemjöl
2 msk strösocker	1 tsk vaniljsocker
125 g smör	rivet skal och pressad saft av 1 lime och 1 citron
1 äggula	

Fyllning:	Garnering och servering:
3 ägg	1 skivad lime
2 dl strösocker	1 msk florsocker
2 dl vispgrädd	3 dl vispgrädd

Hacka ihop mjöl, socker och smör till en grynig massa. Tillsätt äggulan och arbeta ihop till en deg. Tryck ut i en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Låt vila i kylan ca 30 min. Sätt ugnen på 200°. Vispa ägg och socker pösigt. Rör i resten av ingredienserna till fyllningen. Häll i pajformen. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 min. Låt kallna. Garnera med limeskivor och sikta över florsocker. Servera med vispad grädd.



Middag med vårens goda nyheter

Våren är här med nya smaker och kombinationer. Imponera med wallenbergare på nytt sätt och primörer som färsk babyspenat och sparrispotatis. Rabarber varvas i vackra glas med mandelfras och Kesella med smak av jordgubb och lime. Bjud hem någon du inte sett på länge, eller någon du vill se mer av...

SPENATSALLAD BLUE CHEESE / 4 port

Med parmaflakes och det senaste från mejerihyllan gör du vårens goda förrätt.

- 4 skivor parmaskinka
- 2 skivor vitt bröd
- 1 msk smör-&rapolja
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 100 g färsk späd spenat
- 1 dl crème fraiche blue cheese

Sätt ugnen på 225°. Lägg skinkan på en plåt med bakplåtspapper. Stek i mitten av ugnen ca 6 min. Låt kallna. Skär brödet i små tärningar. Stek dem i smör-&rapolja och vitlök i en stekpanna. Lägg spenaten på 4 tallrikar. Ringla över crème fraiche. Smula över parmaskinkan och strö över brödkrutongerna.

RABARBER MED MANDELFRAS / 4 port

En vårromans mellan späd rabarber och Kesella jordgubb&lime.

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| 300 g späd rabarber | 2 msk farinsocker |
| 2 msk vatten | 1 tsk mald kanel |
| 1 dl strösocker | |
| | 250 g Kesella, jordgubb&lime |
| Mandelfras: | |
| 1 dl flagad mandel | |
| 1 dl havregryn | Garnering: |
| 2 msk smör-&rapolja | jordgubbar |

Skiva rabarbern. Koka i vatten och socker på svag värme under lock tills den mosar sig. Låt kallna. Bryn mandel och havregryn i smör-&rapolja i en stekpanna. Rör i farinsocker och kanel. Varva rabarber, mandelfras och Kesella i 4 glas. Garnera med jordgubbar. Servera genast.



VILKA VINER PASSAR TILL?

På vår hemsida www.arla.se ger vi dig kunniga och skraddarsydda vintips till alla våra festmenyer och bufféer.



En smakfull fortsättning på en läcker början, och sedan är det dags för en elegant avrundning!

VÅRWALLENBERGARE / 4 port

På våren lagar vi wallenbergare av lamm och kryddar med färska örter.

- 400 g lammfärs
- 2 dl vispgrädde
- 4 äggulor
- 1/2 dl hackade färska örter
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 2 msk smör

Se till att färs, grädde och ägg är riktigt kalla. Blanda färsen med grädden, lite i taget. Arbeta in äggulorna, en och en. Smaksätt med färska örter, salt och peppar. Forma färsen till 8 biffar på ett vattensköljt skärbräde. Stek biffarna i smör i en stekpanna 2–3 min på varje sida. Servera med sparrispotatissalladen.

TIPS! Du kan även använda kalvfärs.

LJUMMEN SPARRISPOTATISSALLAD / 4 port

Välsmakande potatis sällskapar med små tomater och sparris i en krämig senapsdressing.

- 3/4 kg sparris- eller delikatesspotatis
- 300 g färsk grön sparris
- 250 g körsbärstomater
- 4 msk smör-&rapolja
- 2 tsk fransk senap
- 1/2 tsk salt, gärna gourmetsalt
- 1 krm svartpeppar
- 2 msk grovhackad gräslök

Skala och koka potatisen. Dela sparrisen i bitar och koka den knappt mjuk i lättsaltat vatten ca 3 min. Dela tomaterna i halvor. Vispa ihop smör-&rapolja, senap, salt och peppar. Dela potatisen i bitar. Blanda med dressing, sparris, tomater och gräslök strax före servering.



BILBANETÅRTA

Receptet på den fina bilbanetårtan hittar du på www.arla.se

Busgott barnkalas!

När bestämda, små födelsedagsbarn planerar kalas står "mini" på önskelistan. Alla faller pladask när du kompletterar tårtan med miniatyrer av goda mumsrätter som pizza, bullar och muffins.

GLASSTÅRTA NON STOP / 10 – 12 bitar
Enkelt och busgott med hemlagad glasstårta.

5 dl Kelda vaniljsås **Garnering:**
2 dl non-stop, ca 200 g **non-stop**

Vispa vaniljsåsen hårt. Grovhacka non-stop. Häll $\frac{2}{3}$ av smeten i en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Fördela hackade non-stop på. Bred ut resten av vaniljsåsen. Täck med plastfolie, frys i minst 5 tim. Ställ glassen i kylan ca 30 min före servering. Garnera med non-stop.

MINIBULLAR MED KOKOSGLASYR / ca 60 st
Så små, så söta, så goda!

25 g jäst **1 dl kokos**
75 g smör **1 dl florsocker**
2 1/2 dl mjölk
1/2 dl strösocker **Garnering:**
2 krm salt **2 dl smaksatt**
1 tsk stött kardemumma **florsocker**
7–8 dl vetemjöl **1–2 msk vatten**
 kokos

Fyllning:
1 dl smör-&rapsojja

Smula jästen i en bunke. Smält smöret. Tillsätt mjölken och värm till fingervärme, ca 37°. Häll degspadet över jästen, rör om så att den löser sig. Tillsätt socker, salt, kardemumma och mjöl. Arbeta degen tills den blir blank och smidig. Låt jäsa under bakduk ca 30 min. Sätt ugnen på 250°. Rör ihop ingredienserna till fyllningen. Dela degen i 2 delar och kavla ut på lätt mjölat bakbord till avlånga plattor, ca 55 x 20 cm. Bred på fyllningen och rulla ihop från långsidan. Skär varje rulle i ca 30 bitar. Lägg i småbrödsformar och ställ på plåtar. Låt jäsa under bakduk ca 20 min. Grädda i mitten av ugnen 5–7 min. Låt svalna på galler under bakduk. Rör ihop florsocker och vatten. Ringla på bullarna och strö över kokos. Låt glasyren stelna.



Det bor en liten Picasso i oss alla! Släpp fram honom eller henne och skapa egna inbjudningskort tillsammans. Ni behöver papper i glada färger, kriter, sax, lim och pennor. Sedan är det bara att släppa loss fantasin. På www.arla.se hittar du fler inbjudningskort.



HALLONMARÄNGSVISS MED CHOKLADKOLASÅS / ca 10 port

Smarrigaste chokladkolasåsen gör du själv och, om du vill, redan dagen innan.

3 dl vispgrädde
3 msk outspädd hallonsaft
ev några droppar röd karamellfärg
1 liter vaniljglass
100 g små maränger

Chokladkolasås:
1 1/2 dl vispgrädde
1 dl strösocker
1 dl ljus sirap
1 msk kakao
1/2 tsk vaniljsocker

Koka ihop ingredienserna till såsen i en kastrull på svag värme ca 10 min. Låt svalna. Vispa grädden och vispa i hallonsaft och ev karamellfärg på slutet. Varva glass, maränger, hallongrädde och chokladkolasås på ett fat.

KALASGODA MINIPIZZOR / 16 – 18 st

Räkna med rykande åtgång!

2 1/2 dl pizzamix
3/4 dl vatten
1/2 dl italiensk tomatås
6 skivor rökt skinka
1 dl majs
1 1/2 dl Gratella pizzaost, ca 75 g

Sätt ugnen på 250°. Rör ihop pizzamix och vatten till en jämn och smidig deg. Kavla ut degen tunt på lätt mjölat bakbord. Tryck ut rundlar med t ex ett glas, 6 – 7 cm i diameter. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Samla ihop resten av degen och kavla ut den på nytt. Tryck ut fler rundlar. Bred tomatsåsen på botten. Skär skinkan i strimlor. Lägg på pizzorna i mitten av ugnen 7 – 9 min.

HALLONMILKSHAKE / 10 glas

Skaka loss och bjud på shake till pizzen!

250 g frysta hallon
7 1/2 dl mjölk
1/2 dl outspädd hallonsaft

Mixa hallonen med lite av mjölken. Blanda det med resten av mjölken i en stor bunke. Tillsätt saften. Vispa mjölkblandningen skummig med elvisp strax innan servering och håll upp i glas.



TIPS! RULLADE MINIKORVAR / 20 st

Rör ihop 1 påse sconesmix med 1 1/4 dl vatten till en jämn och smidig deg. Dela degen i 20 bitar och rulla ut till smala längder. Skär 10 grillkorvar, t ex hot dog, i 2 delar. Vira längderna runt korvarna och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen vid 250° ca 8 min.

MINICHOKLADMUFFINS / ca 20 st

Använd fantasin, strösslå eller toppa med ungarnas favoritgodis.

1 ägg
1 dl strösocker
1/2 dl mjölk
1/2 dl smör-&rapsolja
1 1/2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker
1 msk kakao

Topping:
1 1/2 dl Kesella vaniljströssel eller annat godis

Sätt ugnen på 200°. Rör ihop ägg och socker. Tillsätt mjölk och smör-&rapsolja. Blanda de torra ingredienserna och rör försiktigt ner i smeten. Fördela smeten i småbrödsformar. Ställ dem på en plåt och grädda i mitten av ugnen ca 8 min. Låt svalna. Lägg Kesella i en plastpåse och klipp av ett litet hörn på påsen. Spritsa Kesella på muffinsen och garnera med strössel eller godis.



Ta en, ta två, ta tre...

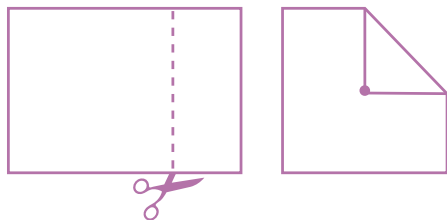
KÖKSFLÄKTAR

Tips, nyheter och roligheter för vårens fester



Festlig inbjudan med kuvert

Att göra egna inbjudningskort är riktigt kul och inte alls svårt, räkna dessutom med en hel del beröm! Här har vi gjort en inbjudan med roligt kuvert. Tänk på att inte använda för tunt papper, då kan det gå sönder i posten. Klipp till ett kvadratisk papper, markera mittpunkten och vik hörnen mot mitten. Inbjudningskortet gör du också kvadratisk, men något mindre. Stäng kuvertet med t ex ett klisterhjärta av guld.



Egna snacks på ett kick!

TORTILLASCHIPS / ca 32 st

Skär 4 mjuka tortillabröd i bitar. Lägg tätt på en plåt. Ringla över 2 msk smör-&rapsolja och strö över 1 tsk gourmetsalt. Rosta bröden i mitten av ugnen vid 250° ca 5 min.

Proffskockarna gör det...

Blandar smör och olja för bästa smak- och stekegenskaper. Nu har vi tagit fram en flytande blandning: smör-&rapsolja. Enkelt och bekvämt när du ska steka allt från pannkakor till kött och fisk. Ska du smörja formar är också smör-&rapsolja bekvämt. Prova den även i matbröd, vetebröd och mjuka kakor. Till småkakor och pajdeg är det bäst med vanligt smör.



NYHET!



NYHET!

Mer sting i smakerna

Smaksatt crème fraîche har fått ännu mer smak och har, om möjligt, blivit ännu godare. Blue cheese är vårens nya smak, passar t ex till pasta, kyckling eller kött.

TIPS! BROCCOLIPASTA BLUE CHEESE

Koka pasta och lägg i små broccolibuketter i pastavattnet när det återstår 5 min av koktiden. Häll av vattnet. Värm crème fraîche blue cheese. Rör ner i pastan och smaka av med salt och peppar, strö över rostade solrosfrön.



Vilken bra idé!

Dippa i eget glas!

Låt alla gäster få ett eget glas att dippa i. Fräscht och festligt. Dippta t ex selleri-, gurk- och morotsstavar i våra färdiga kalla såser.



Hjälp! Hur ska besticken ligga?

På www.arla.se älskar vi fester. Klicka på Fest & Kalas och upptäck vårt eldorado för dig som går i festtankar. Festmat och menyer finns det gott om, även digitala inbjudningskort och en liten vett- och etikettguide. Under rubriken Duka & Dekorera får du också hjälp med hur besticken ska placeras och i vilken ordning du ska ställa glasen. Bästa festhjälpen med andra ord.



Söta placeringskort blir godis till kaffet

Svep in en chokladtryffel eller annan godbit i silkespapper, knyt ihop med ett snöre och trä på en namnlapp. Dekorativt och läckert!

Jordgubbs- och limesäsong hos Kesella!

Nu har det kommit en ny Kesella, den här gången med smak av jordgubb och lime. Läckert krämig och färdig att servera. Ta en klick på våfflor, till bär eller till frukt-sallad. Passar också som tårtyllning och som topping på sockerkaka. Eller gör som vi har gjort: Varva vaniljglass och mango i bitar i portionsskålar, klicka över Kesella jordgubb&lime och toppa med färska jordgubbar. Supergott!



Längtar du också efter semester? I nästa nummer av Arlaköket, som kommer ut i maj, reser vi till Medelhavet. Följ med in i solens kök och hitta den goda sommarmaten.

Arla Forum 020-99 66 99 www.arla.se



ARLA nr 2 2004 KÖKET

Mingelvänlig buffé!

BARN-KALAS

Bjud på vårmiddag

Fira våren!

Så här gör du i år