

Kan året få en godare avslutning?
En glasstårta med smak av den
italienska desserten tiramisu.
Vilken dröm! Recept på sidan 14.



Produ. gjord av autorn at. Recept Be. n. Paulsson. Foto Fabian Björnsjöna. Stylist Mikael Beckman. Tryckt på svanenmärkt papper.

ARLA



nr 5
2000

KÖKET

Glöggparty
Julens nya vänner
Kalkonmiddag
Nyårsfrossa



Nästa nummer av Arlaköket kommer i januari och då ger vi dig en fräsch start på det nya året.
www.arla.se Arla Forum 020-99 66 99



Ännu mer jul
på www.arla.se
Välkommen in!

Nu är det jul igen

Förra året var vi många som nästan glömde bort julen. Millenniefirandet stal hela uppmärksamheten. I år ställer vi därför till med ett redigt julkalas. Nu ska det varken sparas på julmat, julgotter eller julstämning.

Redan i slutet av november kan vi börja smygfiira och låta den kryddiga doften av nybakta pepparkakor och varm glögg sprida sig. Bjud hem dina vänner på ett tindrande glöggparty. Vi hjälper dig med goda tips och recept.

Sedan följer goda nyheter till julbordet, till skinkan och revbensspjällen. Du som vill samla släkt eller vänner runt en klassisk julmiddag blir inte besviken. På sidan 12 finns recept på en trerätters kalkonmiddag.

Till årets sista kväll har vi gjort det lätt och lyxigt – köp hem massor av skaldjur och njut hela kvällen tills nyårsklockorna ringer.

ÄNNU MER JUL PÅ WWW.ARLA.SE

Lagom till jul har vi fyllt vår kokbok på nätet med ännu mer bekvämlighet och inspiration. Där finns alla tips och råd du kan behöva i julstöket. Vi hjälper dig med hela julplaneringen och med hur skinkan ska lagas, köttbullarna stekas och risgrynsgröten kokas. Grundrecepten för knäck och kola hittar du också där plus massor av goda överraskningar. Välkommen in!

Innehåll

SAMLING RUNT GLÖGGEN / sid 4-7

Ostnötter
Clubwraps med äpple
Het fetastdipp
Goda röror
Julens chokladkaka
Saffransbröd
Limekola
Polkaknäck

JULBORDETS NYA VÄNNER / sid 8-11


Rödbetsallad med apelsin
Julcaesarsallad
Chilisill
Örtkryddad snabbpastej
Coleslaw med lingon
Rödkål och äppelchutney
Saffransmorötter
Brysselkål i senapsgrädde
Grön frittata med ädelost

KALKONMIDDAG / sid 12-13

Laxtatar med ingefärstsatsiki
Kalkon med julens frukter
Saffransgul chokladmousse
med apelsinsallad

NYÅRSFROSSA / sid 14-16

Mangosås
Örtsås
Gratinerade musslor
Lax i noriblad
Tiramisuglasstårta



Julens snabbaste rör-ihop-chokladkaka, vackert julpyntad med lingon och blad. Recept på sidan 6.

Samling runt glöggen

Smygstarta julfirandet med lite mingel runt glöggrytan. Det är en bra anledning att träffa vännerna. Men ibland kan de klassiska tillbehören kännas för söta. Bjud på något salt som kontrast, till exempel fetaostdipp, clubwraps och ostnötter. Öl eller vintoddy passar fint till det salta.

OSTNÖTTER / ca 40 st

Som mörka kakor är de här salta små ostnötterna som smälter i munnen. Utmärkta att förbereda och frysa in. Passar också bra som drinksnacks.

150 g lagrad ost, t ex prästost

100 g smör

1/2 dl hasselnötter, ca 25 g

3 dl vetemjöl

1/2 tsk bakpulver

1 msk vatten

2 msk hackade hasselnötter till garnering

Skär ost och smör i bitar. Mixa nötterna grovt i en matberedare. Lägg ner övriga ingredienser och mixa snabbt ihop till en deg. Rulla ut degen till två längder, ca 30 cm långa. Låt dem ligga i kylan att stelna 1 timme. Sätt ugnen på 200°. Skär rullen i bitar och doppa snittytan i nöthack. Lägg dem på bakplåtspapper på en plåt. Grädda i mitten av ugnen ca 12 min.

CLUBWRAPS MED ÄPPLE / 8 st

Matiga mini-wraps med klassiska smaker av kyckling och bacon. Imponerande fina att se på dessutom. Ha fyllningen redo och fyll på efter hand.

1/2 paket bacon, ca 70 g

1/2 stekt eller grillad kyckling

1 äpple

250 g Kesella

1 tsk curry

sallad

8 små tortillabröd

Strimla baconet och stek det knaprigt i en stekpanna. Låt det rinna av på hushållspapper. Skär kycklingen i små bitar. Kärna ur äpplet och skär i små bitar. Blanda kyckling, Kesella, äpple och curry. Fördela röran på bröden, strö över bacon och lägg på sallad. Rulla ihop till små strutar och fäst med band eller servetter.

HET FETAOSTDIPP

Varm dipp är inne i USA. För att den ska hållas varm, ställ den på en värmeplatta eller över ett värmeljus.

1 burk Desirée fetaost i bit, ca 280 g

1 dl vispgrädd

1 krm rosmarin

vitt bröd

Mosa osten. Hetta upp grädden i en liten gryta. Lägg i osten och låt den smälta. Smaksätt med rosmarin. Rosta ev brödet och skär det i tärningar. Låt var och en doppa brödet med hjälp av en liten gaffel. Om dippen står och tjocknar kan den spädas med lite mjölk eller grädd.

GODA RÖROR

Låt gästerna hjälpa sig själva med syltiga och salta röror att breda på små toasts. Ädeloströran är också god på pepparkakor.

Lingon- och pepparrotsröra:

250 g Kesella

2 msk rårörda lingon

1-2 msk rivna pepparrot

1 krm salt

1 krm svartpeppar

Ädeloströra:

250 g Kesella

1 mosad Kvibille ädelost, ca 125 g

Apelsin och saffransröra:

250 g Kesella

rivet skal av 1/2 apelsin

1/2 krm saffran, ca 1/2 påse

2 krm salt

1 krm svartpeppar

Blanda Kesella med önskad smaksättning. Häll upp i en skål och servera på toast.

JULENS CHOKLADKAKA / 10-12 bitar

En juldig kladdkaka med choklad, russin och nötter. Vackert pyntad med lingon och florsocker.

200 g smör	2 dl russin, helst ljusa
3 dl strösocker	100 g hasselnötskärnor
1 dl kakao	eller skållad mandel,
2 tsk vaniljsocker	ca 1 1/2 dl
3 ägg	2 msk florsocker
3 dl vetemjöl	1/2 dl frysta lingon

Sätt ugnen på 175°. Smält smöret i en kastrull. Ta den från spisen och rör ner strösocker, kakao och vaniljsocker. Rör ner ett ägg i taget och sist mjölet blandat med russin och nötter eller mandel. Häll smeten i en smord, bröad form, ca 24 cm Ø. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 min. Låt kakan kallna. Sikta över florsocker, garnera med lingon och ev blad.

SAFFRANSBRÖD / grundrecept

Använd dina pepparkaksformar och baka ut degen till julens charmigaste saffransbullar. Självklart kan du också forma lussekatter. Garnera med russin eller blanda dem i degen.

50 g jäst	1 1/2 dl socker
100 g smör	1/2 tsk salt
5 dl mjölk	ca 17 dl vetemjöl
250 g Kesella lätt	1 ägg
2 påsar saffran,	1/2 dl russin
ca 1 g	

Smula jästen i en degbunke. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och värn till fingervärme, ca 37°. Häll degspadet över jästen. Rör om så att den löser sig. Tillsätt Kesella, saffran, socker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen tills den blir blank och smidig. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Baka ut något av förslagen.

Saffranshjärtan och stjärnor / ca 60 st

Dela degen i två delar och kavla ut dem till stora plattor, 1/2-1 cm tjocka. Ta ut hjärtan eller stjärnor med pepparkaksformar. Lägg dem på bakplåtspapper på plåtar. Garnera med russin. Låt jäsa 20-30 min. Sätt ugnen på 225°. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 5-7 min. Låt dem kallna på galler. Sikta ev över lite florsocker.

Lussekatter / ca 35 st

Arbeta degen på mjölat bakbord och forma till 35 lussekatter. Jäs och grädda som i föregående recept.

LIMEKOLA / ca 60 st

Söta, smöriga och syrliga kolor. Skal från en citron istället för två lime är också gott.

100 g smör
2 dl vispgrädde
3 dl socker
1 dl ljus sirap
1 tsk vaniljsocker
rivet skal av 2 lime

Smält smöret i en tjockbottnad, vid kastrull. Tillsätt grädde, socker, sirap och vaniljsocker. Koka utan lock, rör om då och då tills smeten håller ett kulprov: häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en seg och ganska fast kula. Koktid ca 15 min i en vid kastrull eller ca 30 min i en kastrull med mindre botten. Smaksätt med lime. Häll upp smeten på en oljad plåt. Låt svalna och skär eller klipp i bitar. Slå in i papper och förvara kallt.

POLKAKNÄCK / ca 75 st

Klassisk knäck i ny tappning! Byt ut polkagrisarna och oljan mot 1 dl skållad och grovhackad sötmandel om du vill göra vanlig knäck.

2 dl vispgrädde
2 dl ljus sirap
2 dl socker
1 dl polkagrisar
4-5 droppar pepparmyntsolja
2 msk smör

Blanda grädde, sirap och socker i en tjockbottnad kastrull. Koka utan lock, rör om då och då tills smeten håller kulprovet: häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula som ska vara fast till hård. Koktid ca 15 min i en vid kastrull eller ca 30 min i en kastrull med mindre botten. Krossa polkagrisarna, hälften i taget, i en mortel. Rör ner pepparmyntsolja, polkagrisar och smör i smeten. Fördela smeten i knäckformar. Låt stelna. Förvara i kyl.





Julbordets nya vänner

Överraska med nya, roliga och fräscha smaker. Vi har slösat med grönt i de snabblagade rätterna som trivs bra ihop med julsalken, revbensspjällen och köttbullarna. På den här sidan hittar du de kalla tillbehören och på nästa sida de varma.

RÖDBETSALLAD MED APELSIN / 4 port

Mmm... fräska och söta rödbetor möter syrliga apelsiner. En sallad att bli glad av! Ingefärsåsen passar fint till.

3/4 kg fräska rödbetor **Sås:**
2 apelsiner **2 dl gräddfil**
1/2 dl valnötter **1 tsk mald ingefära**
1/2 tsk salt **1 krm salt**
1 krm svartpeppar
ev färsk mynta

Koka rödbetorna med skalet på i vatten tills de är mjuka, 20-40 min. Spola i kallt vatten och gnid av skalen. Skär rödbetorna i klyftor och låt dem svalna. Skala apelsinerna och skär dem i hinnfria klyftor eller i bitar. Blanda rödbetor, apelsin och valnötter. Smaksätt med salt, peppar och ev mynta. Smaksätt gräddfilen med ingefära och salt. Ringla en del av såsen över salladen och servera resten till.

JULCAESARSALLAD / 4 port

Julingredienser som vörtbröd och grönkål blir nya vänner i den klassiska Caesarsalladen. Får du dressing över håller den sig i kylan flera dagar.

5 skivor vörtbröd **1/2 burk ansjovisfiléer,**
3 msk smör **å 50 g**
2 romansalladshuvuden **1 pressad vitlöksklyfta**
1-2 grönkålskvistar **2 dl riven lagrad ost**
Dressing: **1 tsk fransk senap**
2 1/2 dl Kelda **1 msk pressad citron**
matlagningsgrädd **1 tsk worchestersås**

Mixa ihop dressing. Skär brödet i tärningar och stek det i smör i en stekpanna. Dela salladen i stora bitar och lägg den på ett fat. Repa grönkålen och dela den i bitar. Lägg på kål och brödkrutonger. Häll över en del av dressing och servera resten till.

CHILISILL / 4 port

Med färdig matjessill och smaksatt crème fraiche är din hemlagade sill klar på minuten.

2 burkar matjessill, à 200 g
2 dl crème fraiche paprika&chili
ev 1 pressad vitlöksklyfta

Låt sillen rinna av. Rör försiktigt ner sillen i crème fraiche. Smaksätt ev med vitlök.

ÖRTKRYDDAD SNABBPASTEJ / 6 port

Piffa till pastejen med crème fraiche franska örter. Grov pastej ger en mer hemlagad konsistens. En skvätt konjak spetsar smaken.

200 g bakad pastej av grövre sort
1 dl crème fraiche franska örter
1 msk konjak

Mosa pastejen och rör ner crème fraiche och konjak. Packa pastejen i en liten skål och låt den stå i kylan, gärna över natten.

COESLAW MED LINGON / 4 port

Den härliga salladen på vitkål och äpplen får en vackert rosa färg av lingon.

300 g vitkål
2 äpplen
2 dl gräddfil
1 tsk fransk senap
1/2 tsk salt
2 msk rårörda lingon
ev frysta lingon

Fintrimla kålen. Kärna ur och grovriv äpplena. Blanda dem med gräddfil, senap, salt och lingon. Låt salladen stå i kylan någon timme. Strö ev över hela lingon.

RÖDKÅL OCH ÄPPELCHUTNEY / 4 port

Håller sig i kylen hela julen, så gör gärna en dubbel sats.

2 äpplen

1 rödlök

1 klyfta rödkål, ca 200 g

50 g smör

1 1/2 dl hönsbuljong

1 dl russin

1 tsk sambal oelek

rivet skal och pressad saft av 1/2 citron

1 msk farinsocker

1/2 tsk salt

1/2 tsk kanel

Kärna ur äpplena och skär dem i klyftor. Skala och strimla löken tunt. Strimla kålen och skär den i bitar. Fräs allt i smör i en stekpanna på svag värme ca 5 min. Tillsätt buljong, russin, sambal oelek, citronskal och saft, farinsocker, salt och kanel. Låt allt koka ca 10 min. Servera chutneyn varm eller ljummen till skinka, pastej och köttbullar.

SAFFRANSMORÖTTER / 4 port

Guldgula och mustiga i smaken är morötterna som fått puttra i lätt crème fraiche, saffran och apelsin.

600 g morötter

1 gul lök

smör

2 dl lätt crème fraiche

1/2 krm saffran, ca 1/2 påse

1 tsk citronsaft

rivet skal och pressad saft av 1/2 apelsin

1/2 tsk salt

1 krm svartpeppar

persilja

Skala och skiva morötterna. Skala och hacka löken och fräs den i smör i en gryta. Lägg i morötterna och häll på vatten så att det knappt täcker. Låt koka tills de är knappt mjuka ca 5 min. Häll av vattnet och rör i crème fraiche. Smaksätt med saffran, citron, apelsin, salt och peppar. Låt koka några minuter. Strö över persilja. Servera till skinka, revbensspjäll och köttbullar.

BRYSSSELKÅL I SENAPSGRÄDDE / 4 port

Ingen jul utan brysselkål. Här har vårt minsta kålhuvud fått piff av len senapsgräddes och svarta oliver.

300 g färsk eller fryst brysselkål

1 rödlök

smör

2 dl vispgräddes

2 tsk fransk senap

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

1/2 dl svarta oliver

Skala och hacka löken. Fräs den i smör i en gryta. Lägg i brysselkålen och häll på grädden. Smaksätt med senap, salt och peppar. Låt kålen koka på svag värme utan lock tills den är mjuk, ca 5 min för fryst och ca 10 min för färsk. Rör ner oliverna i grytan. Gott till skinka, revbensspjäll och köttbullar.

GRÖN FRITTATA MED ÄDELOST / 4 port

Grönkål och ädelost sällskapar gärna i en modern julomelett.

250 g färsk eller fryst grönkål

1 gul lök

1 msk smör

1 1/2 dl vispgräddes

1 påse Kvibille riven ädelost, ca 125 g

1 krm svartpeppar

6 ägg

2 krm salt

Finhacka den färska grönkålen. Skala och hacka löken. Fräs kål och lök i smör i en stekpanna. Häll på grädden och låt det koka ihop utan lock ca 5 min. Häll upp det i en bunke och rör ner ost och peppar. Låt det svalna. Vispa ner ägg och salt i grönkålssmeten. Stek hälften av smeten i smör i stekpannan tills det stelnar. Vänd med hjälp av ett lock och stek på andra sidan. Stek den andra omeletten likadant. Skär omeletterna i bitar och servera dem ljumma till köttbullar och korv.





LAXTARTAR MED INGEFÄRSTSATSIKI / 6 port

Förrätten är enkel och fräsch. Råbiffen (tartar) av lax trivs bra med tsatsikin som fått julsmak av ingefära.

300 g skinn- och benfri laxfilé	Ingefärstsatsiki:
3/4 tsk salt	1 gurka
1 krm svartpeppar	1/2 tsk salt
rivet skal av 1/2 citron	2 dl matlagningsyoghurt
1 tsk citronsaft	1 msk rivna färsk ingefära
1/2 dl hackad gräslök	

Frys laxen minst 2 dygn och tina den. Grovhacka laxen och blanda den med salt, peppar, citronskal och saft. Skär gurkan i tärningar och strö över salt. Låt dem ligga på hushållspapper ca 15 min. Pressa ur saften. Blanda hälften av gurkan med yoghurt och ingefära. Forma sex runda laxtartarer på tallriker. Klicka på ingefärstsatsikin och strö över resterande gurktärningar och gräslök.

SAFFRANSUGUL CHOKLADMousse MED APELSINSALLAD / 6 port

Den vita chokladmoussen har fått en härlig smak och färg av saffran. Gott med apelsinsallad till.

2 dl vispgrädd	Apelsinsallad:
1/2 krm saffran,	4 apelsiner
ca 1/2 påse	1 dl strösocker
150 g vit choklad	1 dl apelsinjuice
1 ägg	
1 dl Kesella	

Vispa grädden med saffran. Smält chokladen i bitar på svag värme i vattenbad så att den precis bara smälter. Vispa upp ägget och tillsätt chokladen under kraftig omrörning. Rör ner Kesella och sist grädden. Häll upp moussen i glas. Låt glaset stå i kylan ca 1 timme. Skala det yttersta skalet av en apelsin med potatisskalare. Strimla skalet. Skala och skiva apelsinerna. Smält sockret i en stekpanna tills det blir ljusbrunt. Rör försiktigt i juicen och apelsinskal och rör tills sockret smält. Häll såsen över apelsinerna. Servera apelsinsalladen till moussen.

Kalkonmiddag

Ta fram finaste duken och porlinet. När julbordets fröjder är slut uppskattar alla att bli bjudna på en klassisk trerätters julmiddag. Kalkon är den självklara varmrätten. Nu finns det färska kalkonfiléer som är både goda och enkla att tillaga. Förrätten och desserten går att förbereda i god tid.

KALKON MED JULENS FRUKTER / 6 port

Här får julens frukter koka i god sås.

800 g-1 kg kalkonfilé eller urbenat kalkonlår

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

smör

250 g smålökar

3 äpplen

1/2 påse katrinplommon, ca 100 g

3 dl vispgrädd

3 msk konc kycklingfond på flaska

1 tsk japansk soja

1 dl vitt vin

ev 2 msk calvados eller konjak

1/2 dl hackad färsk timjan eller 1 tsk torkad

1 krm svartpeppar

1/2 dl valnötskärnor

Sätt ugnen på 225°. Bryn kalkonen i smör i en stekpanna. Salta och peppra. Lägg köttet på ett ugnsäkert fat och stek i mitten av ugnen tills innertemperaturen är 70° för filé och 80° för lår. Skala och dela löken. Kära ur äpplena och skär i bitar. Fräs löken i smör i en stekpanna. Lägg över i en gryta. Fräs äpplena och lägg i grytan. Lägg i katrinplommonen och häll på grädd, kycklingfond, soja, vin och calvados. Krydda med timjan och peppar. Låt koka ca 5 min. Lägg i valnötterna. Ta ut kalkonen och skär i skivor. Lägg på kvistar av färsk timjan. Servera med fruktröran/såsen och ugnstekta potatisklyftor.



Nyårsfrossa

Gör det lätt och lyxigt och frossa i en skaldjursbuffé där det mesta kan förberedas. För vem vill stå i köket en kväll som denna? Hummer, havskräftor och räkor köps färdigkokta så det är bara att lägga upp. Såserna rörs ihop en stund innan servering. Musslorna och laxrullarna kan du förbereda tidigare samma dag. Den underbara tiramisuglasstårten kan du göra flera dagar i förväg.

Vi lovar att både stjärnor och applåder duggar tätt under kvällen.

MANGOSÅS / ca 3 dl

- 1 mogen mango
- 2 dl matlagningsyoghurt
- 1/2-1 tsk sambal oelek
- 1/2 tsk salt
- 2 msk hackad koriander eller persilja

Skala mangon och skär loss köttet från kärnan. Hacka det och rör i yoghurt, sambal oelek och salt. Strö över koriander eller persilja.

ÖRTSÅS / ca 3 dl

- 1 avokado
- 2 dl crème fraiche franska örter
- 1 pressad vitlöksklyfta

Dela, kärna ur och ta ur fruktköttet. Mosa det och blanda med crème fraiche och vitlök.

GRATINERADE MUSSLOR / 25-30 st

Allt går att förbereda förutom gratineringen, som du gör strax innan servering.

- 3/4-1 kg musslor med skal
- 1 dl vatten
- 75 g rumsvarmt smör
- 1 vitlöksklyfta
- 1 tsk sambal oelek
- rivet skal av 1 lime
- 2 msk hackad färsk timjan eller persilja

Sätt ugnen på 275°. Borsta och skölj musslorna. Kasta trasiga musslor och de som inte stänger sig när man knackar på skalet. Lägg musslorna i en stor kastrull med vatten i botten. Låt koka under lock ca 5 min. Ta loss musslorna och lägg dem i ena skalhalvan på ett ugnssäkert fat. Blanda ihop kryddsmöret. Klicka det på musslorna. Hit kan du förbereda. Gratiner i övre delen av ugnen i 3-5 min.

LAX I NORIBLAD / ca 16 st

En försvenskad variant av sushi. Går bra att förbereda, men rullas ihop strax före servering.

- 1 dl Kesella
- 1/2-1 tsk wasabipasta eller 1-2 msk riven pepparrot
- 1 krm salt
- 1/4 gurka
- 300 g gravad lax i tunna skivor
- 2 noriblad

Blanda Kesella, wasabi och salt. Skala och dela gurkan på längden. Ta bort kärnorna och skär gurkan i långa stavar. Lägg laxskivorna på noribladen. Bred över Kesella. Lägg gurkstavarna på ena halvan. Börja rulla ihop från "gurksidan" till en hård rulle. Skär varje rulle i ca 8 skivor.

TIRAMISUGLASSTÅRTA / 8-10 bitar

Den läckra glasstårten ser du på sista sidan.

- 2 äggulor
- 1 dl strösocker
- 3 dl vispgrädde
- 1 1/2 dl Kesella
- skal av 1 citron
- skal 1 apelsin
- 1 dl starkt kaffe
- 2 msk kakaolikör, kaffelikör eller konjak
- 100 g avlånga italienska kex, t ex savoirdi
- 1 msk kakao
- silverkulor

Vispa äggulor och socker pösigt. Vispa grädden hårt och rör ner Kesella, äggsmet, citronskal och apelsinskal. Häll hälften av smeten i en rund form med löstagbar kant, ca 24 cm Ø. Blanda kaffe och likör. Doppa kexen på båda sidor i kaffeblandningen och lägg dem tätt i smeten. Häll på resten av smeten, låt stå i frysen minst 4 timmar. Ta fram den 30 min före servering och lägg upp på ett fat. Sikta över kakao och strö över silverkulor. Servera med färsk frukt, t ex fikon.

MENY

- Skaldjursfat med t ex hummer, havskräftor och räkor
- Mangosås
- Örtsås
- Gratinerade musslor
- Lax i noriblad
- Ost och bröd
- Tiramisuglasstårta

