

Dag för dag till en sagolik jul



30 sön	1 mån	2 tis	3 ons	4 tor	5 fre	6 lör
Tänd första ljuset ... 	Laga mandel- och kanelkycklingen på sid 5, och missa inte adventskalendern!	Häng upp misteln redan nu, så hinner du få många pussar. 		Övervinn latmasken, bjud på glöggparty. Massor av goda tips på www.arla.se 		
7 sön	8 mån	9 tis	10 ons	11 tor	12 fre	13 lör
Spela in alla dina favorit-jul-låtar och lyssna ohämmat. 	Dags att planera lussebaket, recept på bästa degen och alla sorters utbakningar på www.arla.se	Pyntarkväll, pynta överallt med så många tomtar och så mycket glitter du vill. 	Njut av så fint det blivit. 	Har du börjat fundera på din önskelista? 	Mjölet yr i luften, snart doftar det gott i hela köket. Fingrarna bort från plåten, några bullar vill du ha kvar tills i morgon bitti, också.	lusse lulle ... Elva nätter för jul! Ikväll äter vi Nisses decemberlax i låda, sid 5.
14 sön	15 mån	16 tis	17 ons	18 tor	19 fre	
Äppelglögg: Lagg hel kanelstång, glöggkryddor och russin i äppeljuice. Värm och servera med skållad mandel. 	Har du tänkt på julkorten? Glöm inte faster. 	Gör decembers rivigaste soppa! Blanda färskriven ingefära och rivet skal från en apelsin i Kelda tomatsoppa. Hacka även i en halv färsk chili. 		Varva ner med en jullatte mitt i klappjakten. Recept på sid 13. 		
20 lör	21 sön	22 mån	23 tis	24 ons	25 tor	
Bli barnens favorit, laga julgodis tillsammans, recept på sid 6-9 och ännu fler på www.arla.se Pusta ut! 	Hjälp, ändrade julplaner, farmor kommer på julafton. Traditionellt julbord hittar du på www.arla.se	Ut på stan och välj en sagogran. 	I väntan på skinkan gör du en uppesittar-toast, titta på sid 5.	GOD JUL! En rödbetsatsiki svänger du lät ihop under långdansen. Recept på www.arla.se	Sovmorgon ... läsa julklappsböcker. 	
26 fre	27 lör	28 sön	29 mån	30 tis	31 ons	
Sätt sprätt på julklappspengarna i kuvertet och fynda på mellandagsrean. 	Sätt sprätt på julklappspengarna i kuvertet och fynda på mellandagsrean. 		Satsa på en riktig nyårsmeny, se sid 14-16. Fler spännande menyer på www.arla.se 		GOTT NYTT ÅR! Skål! 	

I år bjuder vi på en sagolik jul för alla julromantiker. Du kanske tillhör dem som bara hänger upp en mistel, köper hem en burk med pepparkakor, men lyssnar ohämmat på julmusiken. Eller så frossar du i pyssel, bak och har en egen klappverkstad i källaren. Det viktiga är att du gör det du tycker om, lämnar alla måsten och plockar ut det som passar just dig. Det är ju bara jul en gång om året.

För hungriga nissar

Klappar ska köpas, lucia ska firas, granen ska pyntas och misteln hängas upp. I december är det bråda tider för alla tomtfamiljer. Oj, så kurrar det i magen också. Här är rätter som mättar både små och stora nissar mitt i julbestyren. Alla med en försmak av jul.



FLÄSKKOTLETTER MED SAFFRAN OCH HASSELNÖTSPOTATIS / 4 port

Med saffranssmak och russin blir det julmat av alldeles vanliga fläskkotletter.

4 fläskkotletter	2 dl crème fraiche gourmet
smör	saffran&tomat
1/2 tsk salt	1/2 – 1 dl vatten
1 krm peppar	1 dl russin
1 gul lök	

Bryn kotletterna i smör, salta och peppra. Ta upp dem. Skala och skiva löken. Stek den mjuk i smör. Tillsätt crème fraiche, vatten och russin.

Lägg ner kotletterna i såsen och koka på svag värme under lock 10–12 min.

Hasselnötpotatis:
800 g små delikatesspotatisar
1 1/2 dl hasselnötter
2 msk rumsvarmt smör
1 tsk salt

Sätt ugnen på 175°. Lägg potatisen i en ugnssäker form. Grovhacka nötterna. Klicka på smöret. Salta och strö över nötterna. Baka potatisen i mitten av ugnen ca 30 min. Rör om några gånger under tillagningen.

UPPESITTARTOAST / 8 st

Om inte skinkan är klar för avsmakning.

8 skivor vitt formbröd	2 msk hackad gräslök
smör	1/2 tsk salt
6 torkade fikon	8 sallatsblad
1/2 rödlök	12 skivor rökt
250 g Keso naturell	kalkonbröst
1 tsk finhackad röd chili	

Kantskär brödskvivorna. Stek dem på båda sidor i smör. Finstrimla fikonen. Skala och finhacka löken. Blanda Keso, fikon, lök, chili, gräslök och salt. Lägg sallat, kalkon och röran på bröden.

MANDEL- OCH KANELKYCKLING / 4 port

Så gott att du kan bjuda granntomtarna också.

4 kycklingfiléer	1/2 tsk mald kanel
1/2 tsk salt	smör
1 krm peppar	2 1/2 dl Kelda
2 msk vetemjöl	mellangrädde
1 uppvispat ägg	1 msk konc kycklingfond
50 g mandelspån	1 citron

Salta och peppra kycklingen. Fördela mjöl, ägg och mandelspån på varsin tallrik. Blanda kanel i mandeln. Vänd kycklingen först i mjöl, sedan i ägg och sist i mandelspån. Stek kycklingen i smör på båda sidor på svag värme ca 10 min. Blanda grädde, fond, rivet skal och saft av citron till såsen. Häll den runt kycklingen och låt sjuda utan lock ca 10 min. Couscous blandad med apelsinbitar och salladslök är gott till.

NISSES DECEMBERLAX I LÅDA / 4 port

Tid för pyssel när lådan sköter sig själv i ugnen.

800 g potatis	2 1/2 dl Kelda lagalätt
500 g skinn- och	1 tsk mald kummin
benfri laxfilé	1 tsk salt
500 g hackad,	2 krm peppar
fryst grönkål	140 g Kvibille ädel

Sätt ugnen på 200°. Koka potatisen, skala och skär den i skivor. Skär laxen i skivor. Tina och krama ur grönkålen. Fördela den på botten i en smord ugnssäker form. Lägg potatis och lax omlott på grönkålen. Blanda gräddmjölk, kummin, salt och peppar i en skål. Häll blandningen i formen. Strö smulad ost över. Tillaga i mitten av ugnen 20–25 min.





Änglalikt julpysssel

Det mesta kan man hoppa över i julstöket, men absolut inte de söta gottesakerna. Fråga dina små änglar, så får du se! Deras ögon tindrar nästan lika mycket som på klapputdelningen när förkläden, små kavlar, pepparkaksformar och knäckkastruller plockas fram.

LINGON- OCH SOLROSFRÖKAKA / ca 16 bitar
Kanel, vanilj och lingon ger fin julsmak.

200 g smör	1 1/2 dl rostade solroskärnor
3 dl strösocker	
1 tsk vaniljsocker	
1 tsk mald kanel	Garnering:
1 dl lingonsylt	1 1/2 dl Kesella vanilj mald kanel
3 ägg	frysta lingon
3 dl vetemjöl	lingonblad
1 tsk bakpulver	

Sätt ugnen på 175°. Smält smöret i en 2-literskastrull. Ta den från spisen och rör ner socker, vaniljsocker, kanel och lingonsylt. Rör ner ett ägg i taget och sist mjölet blandat med bakpulver och solroskärnor. Häll smeten i en smord och bröad form, ca 24 cm i diameter. Grädda i nedre delen av ugnen 35–40 min. Låt kakan kallna. Bred över Kesella och sikta över kanel i form av ett hjärta. Garnera med lingon och blad.

KNÄCKBRÄCK / ca 80 st

Koka knäcken extra länge så blir den hård och går att bryta. Inget spill med knäckformar!

2 dl vispgrädde	1 dl hasselnötter
2 dl ljus sirap	1 dl valnötter
2 dl strösocker	2 msk smör
2 dl rostade cashewnötter	

Blanda grädde, sirap och socker i en tjockbottnad gryta. Koka utan lock, rör om då och då. Knäcken är klar när termometern visar 130° eller när smeten håller kulprovet: Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula som ska vara fast till hård. Kooktid ca 25 min i en vid gryta eller ca 35 min i en gryta med mindre botten. Dela nötterna i stora bitar. Rör ner nötter och smör i smeten. Häll ut smeten på ett oljat bakplåtspapper. Låt stelna och dela i bitar med en vass kniv. Förvara i kyl.



ÄNGLAKAKOR / ca 20 st
Julpynt eller kaka? Både och!

2 dl vetemjöl	Kristyr:
2 msk strösocker	1 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker	1 msk äggvita
100 g smör	ca 20 små änglabokmärken
1 äggula	silverkulor av socker
1 msk sirap	

Blanda mjöl, socker och vaniljsocker. Finfördela smöret i blandningen. Tillsätt äggula och sirap, arbeta ihop till en deg. Låt vila ca 30 min i kylan. Sätt ugnen på 200°. Kavla ut degen tunt på mjölad bänk. Ta ut stjärnor och hjärtan med pepparkaks-mått. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen 6–8 min. Låt kakorna kallna. Blanda florsocker och äggvita. Lägg en liten klick mitt på kakan och tryck fast ett litet bokmärke eller silverkulor. Trä igenom tunna band med en stoppnål i övre kanten på kakorna, häng upp i granen.



MJUK CHOKLADKOLA / ca 60 st

Varsågod! Det perfekta chokladkolareceptet.

50 g smör
3 dl vispgrädde
3 dl strösocker
1 dl ljus sirap
100 g mörk choklad

Smält smöret i en tjockbottnad gryta. Tillsätt grädde, socker och sirap. Koka utan lock, rör om då och då. Kolan är klar när termometern visar 124° eller när smeten håller kulprovet: Häll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula som ska vara seg till hård. Koktid ca 20 min i en vid gryta eller ca 30 min i en gryta med mindre botten. Ta grytan från värmen. Hacka chokladen och rör ner den i smeten. Rör tills den har smält. Häll upp smeten i en form klädd med smörpapper ca 20 x 20 cm. Låt den kallna och skär i bitar. Förvara kallt.



APELSINTRYFFEL / 24 st

Ibland är det dom små njutningarna som gör livet stort.

1 dl vispgrädde
50 g smör
300 g mörk choklad
rivet skal av 1/2 apelsin
2 msk konjak
eller citruslikör

Mandeltäcke:
100 g mandelmassa
några droppar röd
karamellfärg
silverkuler av socker

Koka upp grädde och smör i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Bryt chokladen i bitar, rör ner den i grädden och låt den smälta. Rör i apelsinskal och konjak. Arbeta mandelmassan mjuk och droppa i karamellfärg. Knåda den tills färgen blir jämn och fin. Kavla ut mandelmassan (går bra på en skärbräda av plast) så att den täcker botten i en aluminiumform, ca 10 x 17 cm. Tryck ner den i botten på formen. Häll över chokladen. Låt den stelna i kylan minst 3 tim. Stjälp upp tryffeln och skär den i bitar med en vass kniv. Dekorera med silverkuler. Förvara kallt.

SAFFRANSSNURROR / 50 st

Med vit, krämig choklad i fyllningen!

50 g jäst
100 g smör
5 dl mjölk
250 g Kesella lätt
2 påsar saffran, ca 1 g
1 1/2 dl strösocker
1/2 tsk salt

ca 17 dl vetemjöl

Fyllning:
50 g rumsvarmt smör
200 g vit choklad
1 uppvispat ägg
1 dl pinjenötter

Smula jästen i en degbunke. Smält smöret. Tillsätt mjölken och värm till fingervärme, ca 37°. Häll degspadet över jästen. Rör om så att den löser sig. Tillsätt Kesella, saffran, socker, salt och mjöl. Arbeta degen tills den blir blank och smidig. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Dela degen i två delar och kavla ut till stora plattor, 1/2 – 1 cm tjock. Bred smöret över degen. Grov riv chokladen och strö över. Rulla ihop och skär i skivor. Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa 20 – 30 min. Sätt ugnen på 225°. Pensla med uppvispat ägg och strö över nötterna. Grädda i mitten av ugnen 5 – 7 min. Låt svalna på galler. Sikta ev över lite florsocker.



PEPPARKAKSRULLTÅRTA MED SAFFRANSCRÈME

Lagom till jul har rulltårtan fått pepparkaks-krydda i smeten och saffranssmak i fyllningen. Mmm!

4 ägg
2 dl strösocker
1 dl potatismjöl
2 tsk bakpulver
1 msk pepparkakskrydda

Fyllning:
500 g Kesella vanilj
1 påse saffran, 0,5 g

Sätt ugnen på 225°. Rör ihop Kesella och saffran till fyllningen. Lägg bakplåtspapper i en långpanna, ca 30 x 40 cm. Vispa ägg och socker poröst. Blanda potatismjöl, bakpulver och pepparkakskrydda. Rör ner det i smeten. Bred ut smeten i långpannan och grädda genast mitt i ugnen 5 – 7 min. Stjälp upp kakan på ett sockrat bakplåtspapper. Ta bort papperet som kakan gräddats på. Låt kallna. Bred fyllningen över kakan och rulla ihop, förvara i kyl. Skär i bitar före servering.



Tomtarnas julbord

Nu tisslas och tasslas det i alla kök. Vad ska vi ha till skinkan och köttbullarna i år? Moderna tomtar blandar gärna in nya, gröna rätter på det traditionella julbordet. Därför bjuder vi på fyra nya tillbehör som lättar upp julmaten och gör julbordet både vackrare, godare och nyttigare.



SAFFRANSPOTATISSALLAD MED PEPPARROT / 4 – 6 port

Godare sallad till lax eller julsinka får man leta efter. Pepparrot och dijonsenap ger extra sting! Och aningen honung rundar av.

750 g potatis

Dressing:

2 dl lätt crème fraiche
1 påse saffran, 0,5 g
2 msk färskrivna pepparrot
1 msk dijonsenap
2 msk flytande honung
1/2 tsk salt

Garnering:

bladpersilja

Koka potatisen och låt den svalna. Skala och skär den i bitar. Rör ihop ingredienserna till dressing i en bunke. Rör ner potatisen och blanda väl. Garnera med persilja vid servering.

KRISPIG SALLAD MED FÄNKÅL OCH GRANATÄPPLE / 4 – 6 port

Krispig fänkål, sylrigt granatäpple och sälta från fetaost blir julens fräschaste smakkombination. Hittar du inte granatäpple kan det bytas mot fintärnat äpple av sylrigt sort.

1 stor fänkål, 300 g
150 g Apetina feta
1 granatäpple

Dressing:

2 msk olja
1 msk pressad citronsaft
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar

Dela fänkålen mitt itu och skär bort den grova mittstocken. Skär varje halva i mycket tunna skivor. Smula osten. Skär granatäpplet i fyra klyftor och ta ut de röda kärnorna, se till så att de tunna hinnorna inte kommer med. Blanda olja, citronsaft, salt och peppar i en bunke. Lägg i fänkålen och blanda ordentligt. Lägg upp på ett fat och fördela ost och granatäpple över.

SAVOYKÅLSKNYTEN / 4 – 6 port

Vackra, gröna knyten med fyllning av fräsch färskost, valnötter och päron.

3 – 4 kokta kalla
potatisar, 200 g
16 savoykålsblad
1 1/2 dl valnötter
1/2 rödlök
1 litet moget päron

1 1/2 dl Kesella
1 krm rivna muskotnöt
1 tsk salt
1 krm peppar
1 msk smält smör
1 msk honung

Sätt ugnen på 250°. Skär bort det grova i mitten på varje savoykålsblad. Koka dem i lättsaltat vatten ca 5 min. Håll av i durkslag och skölj i kallt vatten. Klappa dem torra med hushållspapper. Lägg valnötterna på en plåt och rosta dem i mitten av ugnen ca 5 min. Rör om några gånger. Grovhacka nötterna. Skala och finhacka löken. Kärna ur och skär päronet i små bitar. Mosa potatisen och rör ner Kesella, nötter, lök, päronbitar, muskot, salt och peppar. Fördela blandningen mitt på bladen och vik ihop till små paket. Blanda smör och honung och pensla det på knytena.

GRÖNKÅLSCOCOTTER / 6 port

Vår juldigaste kål trivs bra med muskot och ost i små, rara portionsformar. Kan även stjälpas upp!

500 g hackad,
fryst grönkål
250 g Kesella
1 ägg
100 g Gratella
gratängost

1/2 tsk rivna muskotnöt
1 tsk salt
1 krm peppar

Sätt ugnen på 200°. Tina och krama ur grönkålen och blanda den med resten av ingredienserna. Fördela blandningen i sex smorda ugnssäkra portionsformar som rymmer 1 1/2 dl. Ställ formarna i en långpanna och håll varmt vatten runt om så att det når upp till halva formarnas höjd. Baka cocotterna i mitten av ugnen 20 – 25 min.

TIPS! En kall sås, gräslök&vitlök, blandad med 1 dl hackade hassel- eller valnötter passar bra till cocotterna. Perfekt som juldagslunch med en blandad grönsallad.

KÖKSFLÄKTAR

Tips, nyheter och roligheter i julstöket



Julmingel!

Be vännerna att komma över på en försmak av jul! Smaker som passar bra ihop är sill, lagrad ost, valnötter och mörkt bröd. Svårare än så behöver det inte vara. Med en hemlagad sill sätter du din personliga touch!

Saffranssill: Låt 2 burkar matjesill à 200 g rinna av, blanda med 2 dl crème fraiche gourmet saffran&tomat.



CITRUSPYNT PÅ JULBORDET

Skär citron, apelsin, lime eller clementin i tunna skivor. Lägg dem på ett ugnsgaller. Torka dem först i ugnen med luckan på glänt vid 75°, ca 30 min. Låt torka färdigt några dagar i rums-temperatur, gärna i soligt fönster.

LUCIAS SNABBA GLASS / 4 port

Mixa 200 g frysta björnbär med 1 1/2 dl florsocker i en matberedare tills bären är smuliga.

Tillsätt rivet skal av en apelsin.

Mixa snabbt ihop med 2 dl lätt crème fraiche tills allt blandats.

Servera genast!



LYCKAS MED KNÄCKEN!

Det finns ett säkert sätt att lyckas med kolan och knäcken. Använd en digital termometer, istället för att göra kulprovet stup i kvarten. Stick ner termometern mot slutet av koktiden och kolla temperaturen. Dra kastrullen från plattan vid rätt gradtal och du får en perfekt konsistens. Så skynda till julhandeln innan de tar slut. Tänk på att välja en termometer som går till minst 200°. **Temperatur:** Knäck 122°, kola 124°, knäckbräck 130°.



JUL FÖR LATTELOVERS!

Enklaste sättet att sprida julkänsla över latten är att strö lite pepparkakskrydda på toppen. Köp färdig eller blanda mald kanel, ingefära och nejlika. Så här gör du den perfekta jul-latten:

1 dl espresso eller starkt kaffe, 1 krm pepparkakskrydda, 1–2 tsk råsocker, 2 dl mjölk

Smaksätt kaffet med pepparkakskrydda och socker. Värm mjölken försiktigt i en kastrull och vispa den till ett mjukt skum. Häll kaffet i ett glas och häll på mjölken. Strö över lite extra pepparkakskrydda.



Sagolika dofter

Dekorativ och väldoftande blir julen med kanelstänger, nejlikor och stjärnanis. Lägg på bordet, häng i granen eller fäst på julens vackraste burkar och paket. I år gör vi också minikryddapelsiner, genom att sticka hela nejlikor i clementiner eller i små kumquats.



Julkappstipset!

Varför inte ge bort en läcker ostbok med recept, inspiration och fina bilder? Det är Henrik Håkansson, en av Sveriges bästa kokar, som tar oss med på den svenska ostens resa från pålägg till läcker trendmat. Förutom recepten bjuder boken på osthistoria, intressant ostkunskap, tips om ost & vin och Henriks personliga koktips. Finns i bokhandeln eller på www.ostframjandet.se

Första julhjälpen på www.arla.se

Alla idéer och recept du behöver i julköket hittar du samlade på vår hemsida. Här råder julromantik och julstämning redan i början av november.

Bland recepten hittar du klassikerna som lussekatter, tomtegröten, skinkan och köttbullarna. Här finns allt från glöggpartyn till olika sorters julbord. För traditionalister och nytänkare. För små och stora kök.

Givetvis kan du också knäpa och knepa och skicka goda julkort till dina vänner.

Kom in och öppna första luckan i vår sagolika adventskalender!

Stjärnklar nyårsmeny!

För dig som vill vara stjärna i köket på årets sista kväll har vi en komplett nyårsmeny. Det enda du behöver göra är att välja mellan fisk eller kött. Förrätten passar lika bra till båda, och alla rätterna kan förberedas i god tid. För att förlänga njutningen vid bordet har vi på kontinentalt manér lagt in en osttallrik mellan varmrätt och dessert. Den söta, kraftiga fikonchutneyn till osten blir en ny smaksensation!



APELSIN- OCH TIMJANSFISK / 8 port

Vill du lyxa lite extra, toppa med några fina hummerstjärtar.

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 1/4 kg vit fiskfilé,
t ex hälleflundra,
marulk eller torsk | 1 msk hackad,
färsk timjan |
| 1 1/2 tsk salt | Saffransås: |
| 1 krm vitpeppar | 1 kg räkor med skal |
| 3 msk smör | 4 dl crème fraiche gourmet |
| 1 vitlöksklyfta | saffran&tomat |
| strimlat skal av | 1 dl vitt vin |
| 1/2 apelsin | |

Dela fisken i åtta portionsbitar. Salta och peppra runt om. Lägg fisken i en smord ugns-säker form. Smält smöret och rör ner pressad vitlök, apelsinskal och timjan. Fördela det över fisken. Skala räkorna. Vispa ihop crème fraiche och vin i en kastrull. *Hit kan man förbereda.* Sätt ugnen på 150°. Ställ in formen i mitten av ugnen 12–15 min. Koka upp såsen. Ta ut fisken och håll av ev vätska. Häll såsen runt fisken och lägg på räkorna och garnera med timjan. Servera gärna med risotto blandat med fräst fänkål.

LAX MED LÖJROMSRÖRA / 8 port

Festlig förrätt. Kapris på laxen är en fullträff!

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 400 g tunna skivor | 250 g Kesella |
| gravad eller rimmad lax | 4 msk löjrom |
| rivet skal och pressad | eller stenbitsrom |
| saft av 1/2 citron | 4 dl sallat, |
| 2–3 msk kapris | t ex rucola |
| 1 dl hackad gräslök | |

Lägg ut laxskivorna på åtta tallrikar. Pressa över citronsaften. Strö över citronskal, kapris och hälften av gräslöken. Blanda resten av gräslöken med Kesella och rom. Lägg sallat på laxen och toppa med romröran. Servera med rostat bröd.

OXFILÉ MED PARMAFLARN / 8 port

En riktig nyårsklassiker i ny tappning!

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1 1/4 kg oxfilé | 4 dl crème fraiche |
| 2 tsk salt | gourmet bearnaise |
| 1/2 tsk svartpeppar | 1 dl vitt vin |
| smör | 8 skivor parmaskinka |
| 2 små rödlökar | persilja |

Sätt ugnen på 225°. Skär köttet i 4 tjocka skivor, dela på mitten. Salta och peppra. Bryn hastigt i smör i het stekpanna. Lägg på ett ugnssäkert fat och låt kallna. Skala och klyfta löken, fräs halvmjuk i smör på svag värme. Ta upp och låt kallna. Vispa ihop crème fraiche och vin i en stor gryta. Lägg skinkan på en plåt med bakplåts-papper och rosta mitt i ugnen ca 6 min. Låt kallna. *Hit kan man förbereda.* Sätt ugnen på 175°. Stek köttet i mitten av ugnen tills inner-temperaturen är 58°, 10–12 min om köttet önskas rosa. Värm såsen med löken. Servera köttet med såsen och toppa med parmaflarn och persilja. Servera med hasselnötspotatis, se recept sid 4.

FIKONCHUTNEY TILL OST / 8 port

Kvibille cheddar, Kvibille ädel och Høng brie är fina ostsmaker ihop. Beräkna ca 100 g / person.

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 200 g torkade fikon | 2 msk grovhackade |
| 1 1/2 dl vatten | valnötter |
| pressad saft | 1–2 msk madeira |
| av 1/2 citron | |

Strimla fikonen. Blanda fikon, vatten och citronsaft i en kastrull. Koka på svag värme utan lock ca 10 min. Låt svalna. Rör ner nöterna och madeira. Servera till osten.





**VIT CHOKLADMOUSSETÅRTA
MED PASSIONSFRUKT / 8 bitar**

På en mörk, mjukseg botten vilar ett snö vitt täcke av vit chokladmousse. Med andra ord en passionerad final på årets sista kväll.

300 g mandelmassa
2 ägg
2 msk kakao

Garnering:
2 – 3 passionsfrukter

Fyllning:
3 dl vispgrädde
200 g vit choklad
2 äggulor
2 msk citruslikör,
1 ex cointreau

Sätt ugnen på 175°. Riv mandelmassan och rör ner ägg och kakao. Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar kant, ca 23 cm i diameter. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 20 min. Låt kakan kallna och skär loss den från formen. Diska och torka formen och lägg ner kakan igen. Vispa grädden. Smält chokladen på svag värme i vattenbad så att den precis bara smälter. Vispa upp äggulorna i en stor bunke. Tillsätt chokladen under kraftig omrörning. Rör ner likören och sist grädden. Bred ut moussen över kakan i formen. Täck med plastfilm och frys i minst 3 tim. Dela passionsfrukten och skrapa ur fruktötet. Häll det över moussen. Låt tårtan stå framme ca 30 min före serveringen.

I nästa nummer av Arlaköket som kommer ut i januari, får du en färgglad energikick in i ett nytt år. Hämta nya numret i din butik eller besök oss på vår hemsida.

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



ARLA nr 5 2003

KÖKET

Änglapysse!

STJÄRNKLAR
NYÅRSMENY!

Tomtarnas
julbord

En sagolik jul

med goda recept för hela december