

ARLA



nr 5
2004

KÖKET

FIRA
NYÅR!

Värmande vitt
På vita fat



Vit jul

OGH INSPIRATION FÖR HELA DECEMBER!

Smått och gott till jul

Titta det snöar!

I alla tider, i alla länder har vi drömt om en vit jul. Men det är ju inte alltid som vi kan räkna med ett snövitt marktäckande, rimfrost på träden och bjällerklang. I år låter vi därför snöstjärnorna falla över sidorna och tar för säkerhets skull in det frostiga och skimrande i köket och på borden. Jul är verkligen årets största festtid, så unna dig själv att lägga lite tid på vacker dukning och glittrande dekorer. Låt dig gärna inspireras av vår dukning som går i alla nyanser av vackert vitt.



Vit glöggfest

I år går glöggfesten i vitt. Bjud på vit glögg med vita, skållade mandlar. Till glöggen hittar du söta, vita godsaker på sidan 6–9. Den som också vill ha något mer matigt, bjuder på krämiga små sesambitar.

SESAMBITAR / 24 st

Läcker vit ostkräm mellan skivor av kavring.

4 dl riven Kvibille cheddar

250 g Kesella

8 skivor kavring

1 msk sesamfrön

Blanda ost och Kesella. Bred blandningen på brödet. Lägg ihop 2 skivor bröd med krämen emellan och ovanpå. Strö över sesamfrön. Dela varje dubbelsmörgås i 6 bitar.



Värmande gott

Så här i december kan vi alla behöva något nedvarvande mot julstressen. Att sitta ner i sköna fåtöljen och bara träffa sig själv en stund. Över en härlig kopp choklad.

**VARM CHOKLAD
MED MARSHMALLOWS / 1 kopp**

**4–5 bitar mörk choklad, ca 25 g,
minst 40% kakaohalt
2 dl mjölk
några marshmallows**

Hacka chokladen och lägg i botten på en kopp. Värm mjölken försiktigt i en kastrull till ryk-punkten (ca 65°) och vispa till ett mjukt skum. Häll mjölken över chokladen men spar skummet. Rör om tills chokladen smält och skeda på skummet. Lägg i marshmallows.



Första julhjälpen på www.arla.se

Hur ska din jul smaka i år? Under hela december är det full fart i vår egen julfabrik på www.arla.se. Vi har öppet dygnet runt för att du ska få den hjälp och inspiration du behöver för ett fröjdefullt firande. Vi täcker in allt från första advent till jul, nyår och trettonhelg. Här finns glöggkalas, godistips, klassiska och nya rätter för julbordet och glittrande nyårsmenyer. Allt finns här! Du behöver inte knacka på, det är bara att kliva in, rätt in i julen.

Värmande vitt

När temperaturen dragit sig under noll-strecket behövs värme från alla håll. Skäm bort dig själv med mjuka, lena smaker mellan bullbak och klapprim.



VANILJGRÖT MED ROSTAD MANDEL / 6 port

Den klassiska tomtegröten i lyxförpackning. Njut till långfrukost eller till dessert.

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| 2 1/2 dl rundkornigt ris | 1 kanelstång |
| 5 dl vatten | 1 dl sötmandel |
| 2 msk smör | 2 msk strösocker |
| 1 tsk salt | 1 tsk vaniljsocker |
| 7–9 dl mjölk | |
| 1 dl vispgrädde | |

Blanda ris, vatten, smör och salt i en stor tjockbottnad kastrull. Låt koka under lock på svag värme ca 10 min. Tillsätt mjölk, grädde och kanelstång. Låt gröten svälla under lock på mycket svag värme utan omrörning 30–40 min. Späd med mer mjölk om gröten blir för tjock. Sätt ugnen på 200°. Skälla och skala mandeln och lägg på en plåt. Rosta i mitten av ugnen 8–10 min. Rör ner mandeln i gröten och smaksätt med socker och vaniljsocker. Servera med mjölk.

LUTFISK MED PARMATRÖSSEL / 4 port

Bjud lutfisken med ett smakrikt strössel av parmaskinka istället för det traditionella baconet. Jättegott!

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1 1/2–2 kg lutfisk | 1 dl vispgrädde |
| 5 skivor parmaskinka | 1–1 1/2 tsk salt |
| 3–4 tsk salt | 2 krm vitpeppar |
| | 1–2 tsk fransk senap |

Sås:

- | | |
|----------------|-------------------|
| 3 msk smör | kryddpeppar eller |
| 3 msk vetemjöl | svartpeppar |
| 5 dl mjölk | |

Låt lutfisken ligga i kallt vatten 2–3 tim. Sätt ugnen på 225°. Lägg skinkan på en plåt med bakplåtspapper och rosta i mitten av ugnen ca 6 min. Låt kallna. Lägg fisken med skinnsidan nedåt i en ugnssäker form med höga kanter. Salta och täck med aluminiumfolie. Koka i ugn 40–55 min. Sås: Smält smöret i en kastrull. Rör ner mjölet. Späd med mjölk och grädde under omrörning. Koka såsen på svag värme 3–5 min. Rör om då och då. Smaksätt med salt, peppar och senap. Servera lutfisken med såsen. Strö över skinka och krossad krydd- eller svartpeppar. Kokt potatis och ärtor är gott till.

TIPS! Koka i mikrovågsugn, max 1 kg, i en övertäckt form på full effekt 10–12 min.

CHEDDARSOPPA

MED VALNÖTTER / 4 port

Den goda osten vi förknippar med jul, här i en len soppa med krispiga valnötter.

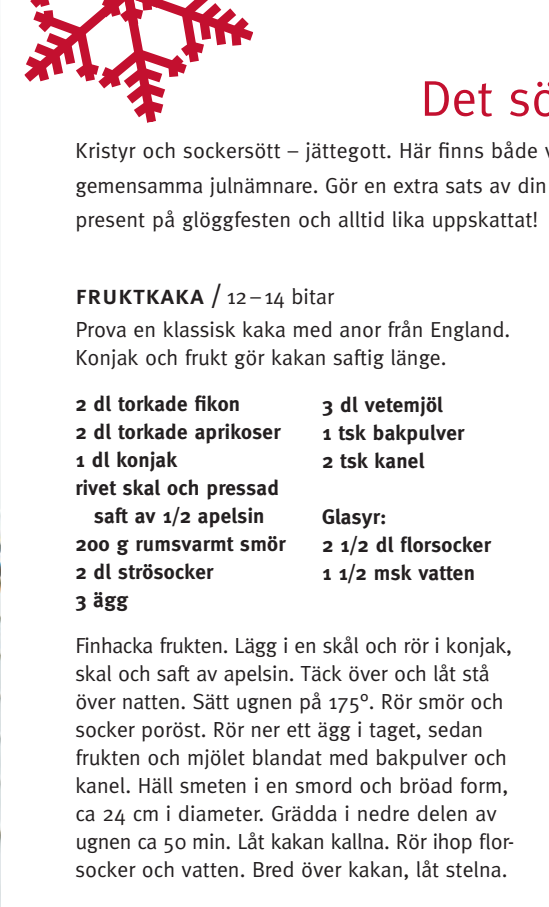
- | |
|-----------------------------|
| 1 gul lök |
| smör |
| 2 msk vetemjöl |
| 8 dl mjölk |
| 1 dl vispgrädde |
| 2 hönsbuljongtärningar |
| 3 dl riven Kvibille cheddar |
| 1/2 dl valnötskärnor |

Skala och hacka löken. Fräs den i smör i en kastrull. Rör i mjölet och häll på mjölk och grädde. Smula i buljongen. Låt koka ca 3 min. Rör i osten och låt inte soppan koka mer. Grovhacka nötterna. Servera soppan och strö över nötterna. Skinksnittar är gott till.



TIPS! SKINKSNITTAR

- Bred först smör på skivat vitt bröd och sedan fransk
- senap. Doppa brödet i hackad gräslök och lägg
- på tunna skivor kokt skinka. Lägg ihop till dubbel-
- mackor och skär i trekantar. Servera till soppan.



Det söta vita

Kristyr och sockersött – jättegott. Här finns både välkända favoriter och nya gottesaker med gemensamma julnämname. Gör en extra sats av din favorit och slå in i smörpapper, perfekt som present på glöggfesten och alltid lika uppskattat!

FRUKTKAKA / 12–14 bitar

Prova en klassisk kaka med anor från England. Konjak och frukt gör kakan saftig länge.

2 dl torkade fikon	3 dl vetemjöl
2 dl torkade aprikoser	1 tsk bakpulver
1 dl konjak	2 tsk kanel
rivet skal och pressad saft av 1/2 apelsin	Glasyr:
200 g rumsvarmt smör	2 1/2 dl florsocker
2 dl strösocker	1 1/2 msk vatten
3 ägg	

Finhacka frukten. Lägg i en skål och rör i konjak, skal och saft av apelsin. Täck över och låt stå över natten. Sätt ugnen på 175°. Rör smör och socker poröst. Rör ner ett ägg i taget, sedan frukten och mjölet blandat med bakpulver och kanel. Häll smeten i en smord och bröad form, ca 24 cm i diameter. Grädda i nedre delen av ugnen ca 50 min. Låt kakan kallna. Rör ihop florsocker och vatten. Bred över kakan, låt stelna.

SMÅ KOKOSRUTOR / ca 48 st

Gör många, de här små rackarna ryker fort från fatet!

100 g smör	1 dl kokos
1/2 dl strösocker	1 dl rostade solroskärnor
1/2 dl vit sirap	2–3 msk kokos
rivet skal av 1 apelsin	
2 1/2 dl havregryn	

Smält smöret i en kastrull. Rör i socker och sirap. Låt koka någon minut. Rör i apelsinskal, havregryn, kokos och solroskärnor. Tryck ut smeten på ett bakplåtspapper och forma till en kaka, ca 12 x 24 cm. Strö över kokos. Lägg över på en skärbräda. Låt stelna i kylan minst 4 tim. Skär i små rutor. Förvara i kyl.

VIT TRYFFEL MED LIME / ca 24 st

Citrusfräscht inslag i maffig tryffel som smälter i munnen.

1 dl vispgrädd	rivet skal av 1 lime
25 g smör	1 msk konjak
300 g vit choklad	florsocker

Koka upp grädd och smör i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Bryt chokladen i bitar, lägg ner dem i grädden och rör tills de smälter. Rör i limeskal och konjak. Häll i en aluminiumform, ca 10 x 17 cm. Låt stelna i kylan minst 4 tim eller över natten. Stjälp upp tryffeln och skär den i bitar med en vass kniv. Sikta över florsocker. Förvara i kyl.

TIPS! ENKLA MANDELKAKOR / ca 30 st

- Riv 400 g mandelmassa, blanda med 3 msk smör- & rapsolja och 1 vispad äggvita.
- Klicka ut smeten på en plåt med bakplåtspapper. Strö över 1 dl pinjekärnor. Grädda i mitten av ugnen på 175° 10–15 min, låt svalna. Sikta över florsocker.

SESAMKNÄCK / ca 80 st

Ta knäcken på de gamla traditionerna! Byt ut den hackade mandeln mot vita sesamfrön.

2 dl vispgrädde **1 dl sesamfrön**
2 dl ljus sirap **2 msk smör**
2 dl strösocker

Blanda grädde, sirap och socker i en tjockbottnad kastrull. Koka utan lock, rör om då och då tills termometern visar 122° eller när smeten håller kulprovet: håll några droppar av smeten i iskallt vatten och rulla till en kula som ska vara fast till hård. Koktid 15–30 min. Rör ner sesamfrön och smör. Ställ knäckformar på en skärbräda. Fördela smeten i knäckformarna. Strö ev över lite extra sesamfrön. Låt stelna i kylan minst 2 tim.

MINISAFFRANSSEMLOR / ca 30 st

En favorit vi inte kan vänta med. Baka in lite julsmak i småttingarna och ät många!

50 g smör **Fyllning:**
2 1/2 dl mjölk **200 g mandelmassa**
25 g jäst för söta degar **1 dl mjölk**
1 1/4 dl Kesella lätt **3 dl vispgrädde**
1 pkt saffran, 0,5 g
2 krm salt **florsocker**
1 tsk stött kardemumma
3/4 dl strösocker
8–9 dl vetemjöl
1 uppvispat ägg

Smält smöret, tillsätt mjölken och värm till fingervärme, 37°. Smula jästen i en bunke. Häll över mjölken. Rör om tills jästen har löst sig. Tillsätt Kesella, saffran, salt, kardemumma, socker och det mesta av mjölet. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Jäs under bakduk ca 30 min. Sätt ugnen på 250°. Arbeta degen på mjölat bakbord och baka ut runda släta bullar. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa under bakduk ca 30 min. Pensla med ägg. Grädda i mitten av ugnen 5–7 min. Låt bullarna svalna på galler under bakduk. Skär av ett litet lock på varje bulle. Gröp ur en del av inkrämet. Blanda det med riven mandelmassa och mjölk. Fyll bullarna med blandningen. Vispa grädden och klicka på bullarna. Lägg på locken och sikta över florsocker.



•••••
• **DEKORATIONSTIPS!** •
• Lägg ett bakgaller över en mjuk kaka och sikta över •
• florsocker. Man kan också spritsa ett galler eller •
• figurer av smält, vit choklad på ett bakplåtspapper. •
• Låt stelna i frysen och ta loss från papperet. Lägg •
• på kakan. •
•••••



Den som sätter julsmak på semlorna kan tjuvstarta redan i december.



På vita fat

Mitt i alla julförberedelser finns ju vardagen ändå. Tjuvstarta med härliga smaker och dofter som hör högtiden till redan i början på december.

RÖDBETSSILL MED ÄPPLE / 4 port

Smakminnen från barndomens sillsallad, här i en krämigare version.

2 burkar matjessill, à 200 g

1/2 äpple

2 inlagda rödbetor

2 dl lätt crème fraiche

1 msk hackad gul lök

1 msk hackad ättiksgurka

1 msk hackad gräslök

Låt sillen rinna av. Skär äpple och rödbetor i små tärningar. Blanda det med crème fraiche och rör i lök, gurka och sill. Låt sillen stå kallt före serveringen. Garnera med äpple, rödbetor, gurka och gräslök.

ÄDELOSTBAKAD KYCKLING / 4 port

Jättegott smakmöte med söta päron till ädelosten.

4 kycklingfiléer

1/2 tsk salt

1 krm svartpeppar

3 hårda päron

800 g färska rödbetor

smör-&rapsoolja

Ädeloströra:

140 g Kvibille ädel

2 dl lätt crème fraiche

1 krm svartpeppar

Sätt ugnen på 225°. Klyfta och kärna ur päronen. Skala och klyfta rödbetorna. Ställ klyftorna, var sort för sig, på en plåt med bakplåtspapper. Häll över 2 msk smör-&rapsoolja. Stek i mitten av ugnen ca 10 min. Krydda kycklingfiléerna med salt och peppar. Bryn dem på båda sidor i smör-&rapsoolja i en stekpanna. Lägg dem i en ugnssäker form. Mosa osten och blanda med crème fraiche och peppar. Bred hälften av oströran på filéerna. Ställ in formen på ett galler ovanför klyftorna. Stek allt i ca 15 min. Servera kyckling, rödbetor och päron med oströran som är kvar.



- • • • •
- **JULSALLAD MED NÖTIG KLICK!**
- Skala morötter och palsternackor, strimla dem sedan
- med potatisskalaren. Koka 1/2 min i lättsaltat
- vatten. Spola dem kalla. Blanda med skivad rödlök,
- rucolasallad och lite balsamvinäger. Servera med
- Keso cottage cheese smaksatt med hackade, rostade
- hasselnötter, salt och svartpeppar.
- • • • •

SAFFRANSLAX / 4 port

Köp en extra påse saffran till julbaket och tappa ner i middagslaxen.

4 bitar skinn- och benfri laxfilé, ca 500 g

3 morötter

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

2 1/2 dl Kelda mellangrädde

1 tsk hackad rosmarin

1/2 påse saffran, 0,25 g

Sätt ugnen på 225°. Skala och skiva morötterna tunt. Lägg dem i en ugnssäker form. Lägg på laxen och krydda med salt och peppar. Blanda grädde, rosmarin och saffran. Häll det över laxen. Stek i mitten av ugnen ca 15 min. Garnera gärna med färsk rosmarin. Servera med kokt ris.





Vitt nyår

Nyår är festligheternas afton! Det är kul att vara många, men du behöver inte gå upp i ottan och laga mat för det. Alla rätter går att förbereda dagen innan, eller varför inte dela upp matlagningen med dina vänner och duka upp ett härligt knytisbord?

GRÄSLÖKSPANNACOTTA MED LÖJROM / 8 st

En pannacotta som förrätt? Javisst! Förbered dagen innan och bara klicka på löjrom när champagnekorkarna flyger!

2 gelatinblad	1 krm svartpeppar
2 1/2 dl Kelda mellangrädde	1 dl hackad gräslök
1 1/2 dl matyoghurt	50 g löjrom eller stenbitsrom
1/2 tsk salt	

Låt gelatinet ligga i kallt vatten i ca 5 min. Koka upp grädden i en kastrull. Ta den från värmen. Lyft upp gelatinet ur vattnet och rör ner det i grädden så att det smälter. Blanda i matyoghurt, salt, peppar och gräslök. Häll smeten i 8 dubbla engångsmazarinformar. Låt dem stelna i kylan i minst 4 timmar eller över natten. Lägg på löjrommen och servera.

ÖVERBAKAD HUMMERSOPPA / 8 st

Lyxig soppa blir lätt en festlig överraskning under fräsigt tak.

2 frysta humrar	2 msk konjak
1 fänkål, ca 250 g	2 dl crème fraîche gourmet, saffran&tomat
2 tomater	1 uppvispat ägg
1 rulle färdigkavlad kyld smördegen, 275 g	
1 liter Kelda fisk- och skaldjursoppa	

Tina och rensa humrarna. Dela köttet i bitar. Strimla fänkålen fint och hacka tomaterna. Ta ut 8 runda plattor i smördegen som är 1 cm större än ett ugnssäkert glas, typ duralexglas. Blanda hummer, fänkål och tomat i 8 sådana glas. Häll på soppa och konjak. Lägg in en klick crème fraîche. Lägg smördegsplattorna på varje glas och tryck till kanten. *Hit kan man förbereda.* Sätt ugnen på 225°. Pensla degen med ägg. Grädda i mitten av ugnen ca 12 min.



Njutning mellan varmrätt och dessert...



TIPS! KRISPIGT VITT TILL OSTEN

- Skala rättika. Strimla den tunt med ett zestjärn eller skär i tunna strimlor med kniv. Låt strimlorna ligga i isvatten minst 30 min. Låt rinna av. Servera på osttallrik med Høng brie och Høng cremeblå eller Kvibille gräddädel. Beräkna ca 100 g ost/pers.



OXFILÉ PROVENÇAL PÅ SVARTRÖTTER / 8 port

Retro för en riktig fransk festklassiker. Går att förbereda dagen innan och bara värma med vitlökssmöret precis innan servering.

1 1/4 kg oxfilé **1/2 msk pressad**
1 1/2 tsk salt **citronsaft**
2 krm svartpeppar **100 g rumsvarmt smör**
smör **1 pressad vitlöksklyfta**
1 1/2 kg svartrötter **1/2 dl hackad persilja**

Sätt ugnen på 200°. Dela köttet i två bitar och krydda med salt och peppar. Bryn köttet runt om i smör i en stor stekpanna. Lägg över det i en långpanna. Stek i mitten av ugnen 25–35 min tills inntemperaturen är 55° för rött kött och 60° för rosa. Skala och dela svartrötterna, lägg dem efterhand i kallt vatten med citronsaft. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten 15–20 min, prova med en sticka. Rör ihop smör och vitlök. Lägg svartrötterna på ugnssäkra fat. Skär köttet i skivor och lägg det ovanpå. Klicka på vitlökssmöret. *Hit kan man förbereda.* Sätt ugnen på 250°. Gratinera köttet, som ska vara rumstempererat, i mitten av ugnen ca 5 min. Garnera med hackad persilja.



SPENATRISOTTO MED OLIVER / 8 port

Ett krämigt inslag från Italien. Gör en rejäl sats, gott på nyårsdagen också!

4 dl arborio- eller **4 msk smör**
avorioris **500 g fryst bladspenat**
ca 1 liter hönsbuljong **4 dl rivna kvibille präst**
ev 1 dl torrt vitt vin **2 krm svartpeppar**
1 gul lök **1 dl svarta oliver**
2 vitlöksklyftor

Koka upp buljongen och vinet. Skala och hacka löken och vitlöken. Fräs löken i lite av smöret i en tjockbottnad kastrull. Rör i riset och späd med buljongen, men spar 2 dl till serveringen. Låt koka på svag värme ca 15 min, rör om då och då. Tina spenaten och pressa ur vattnet. Fräs den i lite av smöret. *Hit kan man förbereda.* Värm risotton på svag värme och späd med resten av buljongen. Rör ner spenaten, resterande smör, ost, peppar och oliver.

Nyårsdesserten kan du baka ett par dagar innan. Den kan även frysas in, men vänta då med glasyren.




VIT KLADDCHOKLADTÅRTA / ca 16 bitar

Vit, vacker och jättegod är desserttårtan som serveras med exotisk frukt och vispad gräddde.

250 g vit choklad **Glasyr:**
200 g smör **150 g vit choklad**
3 ägg **1/2 dl vispgräddde**
2 1/2 dl strösocker
2 msk konjak **florsocker**
2 dl vetemjöl

Sätt ugnen på 175°. Hacka chokladen. Smält smöret i en kastrull. Ta från värmen och tillsätt chokladen och rör om tills den smälter. Vispa ägg och socker poröst. Rör i choklad, konjak och mjöl. Häll smeten i en smord och bröad form med löstagbar botten, ca 24 cm i diameter. Grädda i nedre delen av ugnen 30–35 min. Låt kakan kallna och ställ i kylan. Glasyr: Hacka chokladen. Koka upp grädden. Ta den från värmen och tillsätt chokladen och rör om tills den smälter. Låt glasyren halvsteln ca 5 min i kylan. Bred glasyren över kakan och låt den stelna i kylan. Sikta över florsocker.



Önskeklappen!

En liten efterlängtd present till alla er som haft en mager kokosmjölk på matönskelistan. Nu är den här – Kelda kokos! Självklar i asiatisk matlagning, men också i desserter och glass.

KOKOSPARFAIT / 4 port

2 äggulor
1 dl florsocker
rivet skal av 1 lime
2 1/2 dl Kelda kokos
3 dl vispgrädde
1 dl kokos

Rör ihop äggulor, florsocker, limeskal och kokosmjölk. Vispa grädden. Rör ner grädde och kokos i äggsmeten. Häll smeten i en bunke och täck med plastfolie. Frys i minst 4 tim. Ta fram parfaiten och låt stå i kylan ca 30 min före servering. Skeda upp i skålar eller kokosnötsskal.



Nästa år går vi igång på sund och lättlagad mat. Plocka nya numret av Arlaköket i din butik direkt efter nyår och få en kanonstart!

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

