

Pinchos
till partyt

Vinter nr 4/11



PIGGA UPP
MED INGEFÄRA

Vintermat
MED TRADITION

NYBAKAT • SJÖMANSGRYTA • LYXIG HUMMER • INGEFÄRSKARAMELL • SPANSKT PARTY



Välkomna familjen, släkten och vännerna! Bjud på nybakat och en härlig fika utomhus. Kliv sedan in i stugvärmén och njut av svensk mat med tradition. Klassiker som sjömansbiff, grönkål och butterkaka på nya sätt.

Vintermys I STUGAN!

Laxklämma | 4 st

Variera renklämmen med fyllig laxröra. Perfekt utflyktsmat eller förrätt.

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 4 skivor gravad lax,
ca 100 g | ½ dl hackad dill |
| 2 hårdkokta ägg | 1 msk svensk senap |
| 1 dl Arla® gräddfil | 4 små, runda
tunnbröd |
| ½ dl hackad gräslök | |

Skala och mosa äggen. Blanda dem med gräddfil, gräslök, dill och senap. Bred ut röran på bröden. Lägg på laxen. Vik ihop till en klämma och vira in i servetter eller fäst ihop brödet med en tandpetare.

Varm äppeldryck | 4 st

Värmande, kryddad vinterdryck med smak av kanel och ingefära. Passar både stora och små.

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 8 dl God Morgon®
äppeljuice | 2 kanelstänger |
| pressad saft av ½ citron | 2 msk grovripen
ingefära |

Värm juicen. Tillsätt citronsaft, kanel och ingefära. Låt dra 15 min innan servering.





Butterkaka med saffran | 2 st

Saftig, välfylld och "världens godaste".

50 g jäst

5 dl Arla® mjölk

150 g Svenskt Smör

från Arla, rumsvarmt

2 pkt saffran, 1 g

1 dl strösocker

½ tsk salt

13–14 dl vetemjöl

Fyllning:

50 g Svenskt Smör

från Arla, rumsvarmt

200 g riven

mandelmassa

1 uppvispat ägg

Smula jästen i en bunke. Värm mjölken till max 37°. Häll över jästen. Tillsätt smör, saffran, socker, salt och mjöl. Arbeta degen smidig. Låt jäsa ca 15 min. Dela degen i två delar och kavla ut till ½–1 cm tjocka plattor. Bred ut smöret på degen och strö över mandelmassan. Rulla ihop och skär i 3–4 cm tjocka skivor. Ställ dem i 2 smorda formar ca 23 cm i diameter. Låt jäsa 20–30 min. Sätt ugnen på 200°. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i nedre delen av ugnen 25–30 min.

Potatisterrin med grönkål | 4-6 port

En överraskande nykomling med
grönkål och cheddar.

½ kg potatis

3 dl Arla® vispgrädd

3 ägg

200 g fryst hackad grönkål

2 dl Kvibille® cheddar riven

1 ½ tsk salt

1 krm svartpeppar

Sätt ugnen på 200°. Skala och skiva
potatisen. Koka den i grädden ca 10
min. Låt svalna. Vispa ihop äggen
och blanda med övriga ingredienser.
Häll det i en smord ugnssäker form
ca 15x20 cm. Grädda i mitten av ugnen
ca 30 min. Servera till lammfiol eller
annat rökt kött.



Tips!

Palsternacka är ett alternativ till persiljerot.



Korngryn med saffranskokta persiljerötter | 4 port

Korngryn, Sveriges svar på ris, blir en vegetarisk favorit med rotfrukter.

2 dl korngryn	150 g Kvibille Herrgård®
1 liter grönsaksbuljong	1 dl hackad persilja
500 g persiljerötter	Hasselnottsås:
2 vitlöksklyftor	2 dl Arla Köket® turkisk meze matyoghurt
Arla® smör- & rapsolja	½ dl hackade hasselnötter
½ pkt saffran, 0,25 g	2 krm salt
½ tsk salt	
2 dl God Morgon® apelsinjuice	

Koka grynen i buljongen 35–40 min. Skala och dela rötterna. Skala och hacka vitlöken. Fräs det i smör- & rapsolja 2–3 min. Tillsätt saffran, salt och juice. Låt koka sakta under lock 5–10 min. Häll av grynen och spola dem i kallt vatten. Blanda med rötterna och låt det bli varmt. Skär osten i bitar, strö över den och persiljan. Rör ihop såsen och servera den till.

Lättrimmad lax med pepparrot | 4 port

En fantastisk lax i sås med svenska smaker. Rimmad blir den extra saftig och fin.

600 g skinn- och benfri laxfilé	1 krm svartpeppar
1 liter vatten	1 dl hackad dill
4 msk salt	1 tsk pressad citron
2 msk socker	4 msk riven pepparrot
2 ½ dl Kelda® mellangrädde	dillkvistar

Lägg laxen i en ugnssäker form. Blanda vatten, salt och socker och häll i formen, lagen ska täcka laxen. Låt ligga 30 min. Sätt ugnen på 225°. Ta upp laxen och häll bort lagen. Blanda grädde, peppar, dill och citronsaft i formen. Lägg i laxen. Tillaga i mitten av ugnen ca 20 min. Strö över pepparrot och dillkvistar. Servera med kokta grönsaker och pressad potatis.





Sjömansgryta | 6 port

Mustig och lättlagad! En härlig allt-i-ett-gryta som påminner om klassikern sjömansbiff.

1 kg högre	4 gula lökar
1 tsk salt	400 g morötter
Svenskt Smör från Arla	1 kg potatis
5 dl köttbuljong	2 dl Arla® vispgrädde
5 dl mörkt öl	2 msk majsstärkelse
1 msk timjan	2 dl hackad bladpersilja

Skär köttet i 3x3 cm stora bitar. Salta och bryn det i smör i en stekpanna. Lägg över köttet i en gryta, tillsätt buljong, öl och timjan. Låt koka under lock ca 1 tim. Skala lök, morötter och potatis. Skär dem i ½ cm tjocka skivor. Lägg ner det i grytan, tillsätt grädden och koka ytterligare 15 min. Rör ut majsstärkelsen i lite vatten och rör ner i grytan. Låt koka 2 min. Strö över persilja.

Polkagriskakor | ca 25 st

Piffa till mördegskakorna med krossade karameller! Imponerande och vansinnigt goda.

- ½ dl fint krossade polkagrisar
- 2 dl vetemjöl
- 2 msk strösocker
- 100 g Svenskt Smör från Arla
- 1 äggula

Garnering:

- ½ dl grovt krossade polkagrisar

Blanda polkagriskrosset, mjöl och socker. Finfördela smöret i blandningen. Tillsätt äggulan och arbeta ihop till en deg. Låt vila i kyl ca 30 min. Sätt ugnen på 200°. Kavla ut degen tunt på mjölad bänk. Ta ut stjärnor och hjärtan med pepparkaksmått. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen 6–8 min. Strö genast över garneringen medan kakorna fortfarande är varma. Låt kakorna kallna.



Äggost med

björnbär | 10–12 port

Traditionell kalasmat från Bohuslän med mild, ljuvlig smak.

2 liter Arla® ekologisk
gammaldags mjölk

3 dl Arla® vispgrädde

10 ägg

6 dl Arla® gräddfil

2 msk strösocker

Till servering:

björnbär

björnbärssylt

2 dl Arla® vispgrädde

Blanda mjölk och grädde i en kastrull. Värm det till kokpunkten. Vispa ihop ägg och gräddfil. Rör ner det i mjölken. Låt sjuda under omrörning tills massan skär sig, 3–5 min. Ta kastrullen från värmen. Låt stå i 15 min. Varva ostmassa och socker i äggostform eller durkslag. Låt rinna av i kyl över natten. Stjälp upp på ett fat och garnera med björnbär. Servera med sylt och vispad grädde.

Kuriosa!

Förr var äggostformen oftast gjord i trä, handskuren i ett vackert stjärnmönster. Idag finns lättskötta äggostformar i plast att köpa. Du kan också använda ett durkslag.



PIGGA UPP MED *ingefära*

Ingefära kallas ofta för roten till det goda. Och inte undra på det. Förutom att vara välgörande, sätter den fart på det mesta med sin peppriga, lite söta smak. Ingefära twistar till julgodiset, förnyar hummern och toppar kalkonen.



Ingefärskaramell med valnötter | 40 st

Underbart, snabbgjort godis.

2 dl valnötter

100 g Svenskt Smör från Arla

¾ dl ljus sirap

½ dl strösocker

2 tsk malen ingefära

Rosta nöterna i torr varm panna. Ta upp och hacka dem grovt. Smält smöret i pannen. Rör i sirap, socker och ingefära. Låt koka på medelvärme 4–5 min till gyllenbrun färg. Blanda ner nöterna. Häll smeten på ett bakplåtspapper. Låt svalna och skär i bitar.

Tips!

Variera med andra
nötter eller mandel.



Hummer med ingefärskryddad smörsås | 4 port

Varm hummer med en gyllene smörsås. Lyxig förrätt med stil.

- 2 stora eller 4 små kokta humrar
- 1 dl Arla® vispgrädde
- 1 dl torrt vitt vin
- 1 tsk hummerfond
- 2 msk hackad bladpersilja
- 1 msk riven ingefära
- 50 g Svenskt Smör från Arla

Koka grädde, vin, fond, persilja och ingefära i 2 min. Ta kastrullen från värmen och klicka ner smöret under kraftig vispning. Dela humrarna i halvor. Värm dem i lite lättsaltat vatten ca 1 min. Servera med såsen och bröd.

Kalkonfilé med ingefära | 4 port

Bjud på kalkon! En lättlagad gryta med krispiga strimlor av ingefära.

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 500 g kalkonfilé | 2 dl Arla® vispgrädde |
| 1 bit ingefära, ca 40 g | 1 msk kycklingfond |
| Arla® smör- & rapsolja | ½ tsk kinesisk soja |
| 1 tsk salt | 1 tsk pressad citron |
| 1 krm svartpeppar | 2 msk hackad gräslök |

Skär köttet i skivor. Skala ingefäran. Skär långa strimlor av halva biten och finhacka resten. Stek strimlorna i smör- & rapsolja i en stekpanna, ta upp dem och låt rinna av. Salta och peppra köttet och bryn det i smör- & rapsolja i stekpannan. Tillsätt grädde, fond, soja, citron och hackad ingefära. Låt koka ca 5 min. Strö över ingefärsstrimlor och gräslök. Servera med kokt ris och grönsaker.



smart VARDAGSMAT

Lättfixade middagar från Arla Köket®



Köp hem:

THAIPANNA MED TORSK

4 port



4 bitar torskrygg, ca 500 g • 250 g ägg-nudlar • 1 liten klyfta vitkål, ca 150 g • 1 dl frysta ärter • 310 g Arla Köket® thaipanna

Koka nudlarna. Skär fisken i bitar och vitkålen i strimlor. Stek i smör-&rapsoolja i en panna. Tillsätt ärtorna, grädden och smakpastan. Rör om och låt koka på svag värme 2-3 min. Servera med nudlar.

TORTELLINI MED OST, BROCCOLI OCH AVOKADO

4 port



500 g tortellini med spenat och ricotta • 250 g broccolibuketter • 2 avokado • 1 burk Arla Apetina® smoked chili • ½ dl rostade, saltade nötter

Koka tortellinin. Koka broccolin 2-3 min. Skala, kärna ur och skär avokadon i bitar. Sila av ca 1 dl olja från burken med ost. Blanda pasta, grönsaker och osten med olja och kryddor från burken. Strö över nötter.

Köp hem:





SKINKGRYTA MED PARMESAN OCH VITLÖK

4 port

400 g färsk skinka • 2 dl Arla Köket® lätt crème fraiche
parmesan&vitlök • 1 hackad vitlöksklyfta • 250 g tinad
bladspenat • 2 burkar stora vita bönor à 400 g

Strimla och bryn köttet i smör-&rapsolja. Rör i crème fraiche.
Koka 2 min. Fräs vitlök och spenat i smör-&rapsolja. Skölj
bönorna och värm dem i spenaten. Salta och peppra. Servera
köttet med spenat- och bönblandningen.

Köp hem:



FIXA MIDDAGEN PÅ EN HALVTIMME!

Allt du behöver köpa hem är 5 ingredienser.

Salt, peppar och Arla® smör-&rapsolja räknar vi med att du har hemma.

TOSCANSK SOPPA MED KYCKLING

4 port



300 g kycklingfilé • 1 liten purjolök, ca
125 g • 1 liter Kelda® Toscanisk tomat-
soppa • 1 dl Arla Köket® lätt crème
fraiche • 4 skivor grovt bröd

Strimla kyckling och purjolök. Fräs kyck-
lingen i smör-&rapsolja. Koka upp soppan
under omrörning. Lägg i kyckling och
purjolök. Låt koka 2-3 min. Servera med
crème fraiche och bröd.

Köp hem:



Party MED PLOCKIGA pinchos

Imponera på dina gäster med lyxiga pinchos – baskiska tapas på pinne. Servera på stora fat och låt gästerna välja sina favoriter. Fortsätt i spansk stil med mustig oxfile och ljuvliga flan, båda lätta att förbereda.



Tips!

Om du vill kan du rosta bröden:
Sätt ugnen på grill. Pensla brödsnivorna
med Arla® smör-&rapsolja. Rosta i övre
delen av ugnen. Låt svalna.

Så här gör du pinchos!

Räkna med 3–5 pinchos per person. Du behöver 4 skivor smal baguette och 4 cocktailpinnar till varje recept. Om du vill kan du göra rörorna i förväg. Färdiga pinchos kan förvaras i kyl 2 timmar.

Chorizo | 4 st

Spansk, skivad chorizo är en riktig delikatess.

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 2 kronärtskockshjärtan | 1 krm salt |
| 3 msk Arla Köket Kesella® kvarg | 4 skivor tunnskivad chorizo |
| 5 droppar olja med tryffelsmak | strimlad gräslök |

Hacka skockorna grovt och blanda med kvarg, olja och salt. Lägg det på bröden. Toppa med chorizo och gräslök.

Sardin | 4 st

Smakrik med härlig spansk karaktär.

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1 burk sardiner i olja, ca 100 g | 4 bitar grillad paprika |
| 3 msk Arla Köket® crème fraiche | 4 svarta oliver |

Rensa ev sardinerna och dela dem i bitar. Fördela ingredienserna på bröden.

Ost och serrano | 4 st

En klassiker med lufttorkad skinka.

- 4 bitar Castello® Blue, ca 50 g
- 4 små skivor Serranoskinka
- 4 bitar melon

Rulla in ostbitarna i skinkan. Lägg dem på bröden och toppa med melon.

Tonfisk och ägg | 4 st

Krämig tonfisksallad med sälta från kapis.

- | | |
|-------------------------------|--------------------|
| ½ burk tonfisk i olja à 175 g | 1 tsk fransk senap |
| ½ hårdkokt ägg | 1 krm salt |
| 3 msk Arla Köket® matyoghurt | 8 cocktailkapis |
| | 2 körsbärstomater |

Låt tonfisken rinna av. Skala och mosa ägget. Blanda tonfisk, ägg, yoghurt, senap och salt. Lägg roran på bröden. Toppa med kapis och tomathalvor.



Krabba | 4 st

Festlig, fin och oemotståndlig.

- ½ burk krabba à 170 g
- 3 msk Castello® färskost vitlök
- 1 msk hackad gräslök
- 1 tsk grovrivet citronskal
- 2 torkade aprikoser, strimlade

Låt krabban rinna av. Blanda med färskost och gräslök. Lägg roran på bröden. Strö över citronskal och aprikoser.

Ankpaté | 4 st

Lyx för finsmakare.

- 4 skivor ankpaté, ca 100 g
- 1 msk fikonmarmelad
- 1 fikon i klyftor

Lägg ankpatén på bröden. Klicka på marmeladen och toppa med fikonklyftor.

Ost och sardeller | 4 port

En läcker kombination av salt och sött.

- 4 tjocka skivor Kvibille® cheddar, ca 50 g
- 1 msk aprikosmarmelad
- 4 raka sardeller
- 2 msk rostade nötter

Lägg ost, marmelad och sardell på bröden. Toppa med nötter.

Tips!

Välj gärna rotfrukter som potatis, jordärtskocka, morot och gul lök.



Oxfilé med spanska smaker | 8 port

Superläcker festrätt där allt samsas på en plåt. Gratinera med chilismör precis före servering.

1,2 kg oxfilé i bit	2 tsk flingsalt
2 tsk salt	Chilismör:
2 msk Svenskt Smör från Arla	150 g Svenskt Smör från Arla,
2 kg rotfrukter	rumsvarmt
4 dl rödvin	2 tsk sambal olek
3 msk schalotten-lökfond	2 pressade vitlöksklyftor
3 tsk timjan	½ dl hackad persilja

Sätt ugnen på 200°. Salta och bryn köttet runt om i smör i en stekpanna. Skala och skär rotfrukterna i bitar. Lägg rotfrukter och kött i en långpanna. Häll i rödvin och fond. Krydda med timjan. Stek i mitten av ugnen 30-40 min tills köttets innertemperatur är 55-60°. Rör ihop chilismöret. Skiva köttet och lägg det ovanpå rotfrukterna. Strö över flingsalt och klicka på chilismöret. Sätt ugnen på 250°. Gratinera i mitten av ugnen ca 5 min. Garnera ev med färsk timjan.

Flan | 8 port

Färdig att njutas! Spaniens nationalefterrätt med smak av apelsin.

8 dl Arla® ekologisk gammaldags mjölk
4 ägg
4 äggulor
2 krm salt
4 msk strösocker
rivet skal av 1 apelsin

Karamell:
2 dl socker
1 dl vatten

Sätt ugnen på 150°. Koka upp mjölken och låt den svalna. Häll socker och vatten till karamell i en stekpanna. Koka på hög värme tills sockret är gulbrunt, ca 4 min. Häll karamellen i 8 små ugnssäkra formar en i taget och vrid snabbt formarna så kanterna täcks av karamell. Vispa ihop ägg, äggulor, salt, socker, apelsinskal och mjölk. Häll det i formarna. Grädda i nedre delen av ugnen ca 40 min. Låt kallna och stå i kyl minst 2 tim. Stjälp upp formarna på assietter.



Köksfläktar

MATGLADA TIPS OCH GODA NYHETER

Nyhet!



LÄTTLAGAD THAIPANNA

Med vår nyhet Arla Köket® thaipanna tar du snabbaste vägen till Thailand. Bjud på en lättlagad smakupplevelse med het chili och ingefära. Prova vår Thaipanna med torsk! Receptet hittar du på sidan 10.

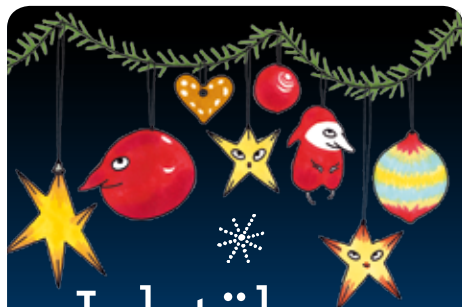
Makroner med pepparkakskräm

Övriga med franska, små modekakor till glöggen! Det här och många andra härliga och spännande recept till julbaket hittar du på www.arla.se.



EKOMJÖLKEN 20 ÅR

År 1991 lanserades den första ekologiska mjölken från Arla. Sedan dess har vårt ekosortiment vuxit. Idag är vi världens största producent av ekologiska mejeri-produkter. Så i år firar vi med Arla® ekologisk gammaldags mjölk till risgrynsgröten.



Julstöka med oss!



Illustratör: Stina Wirsén

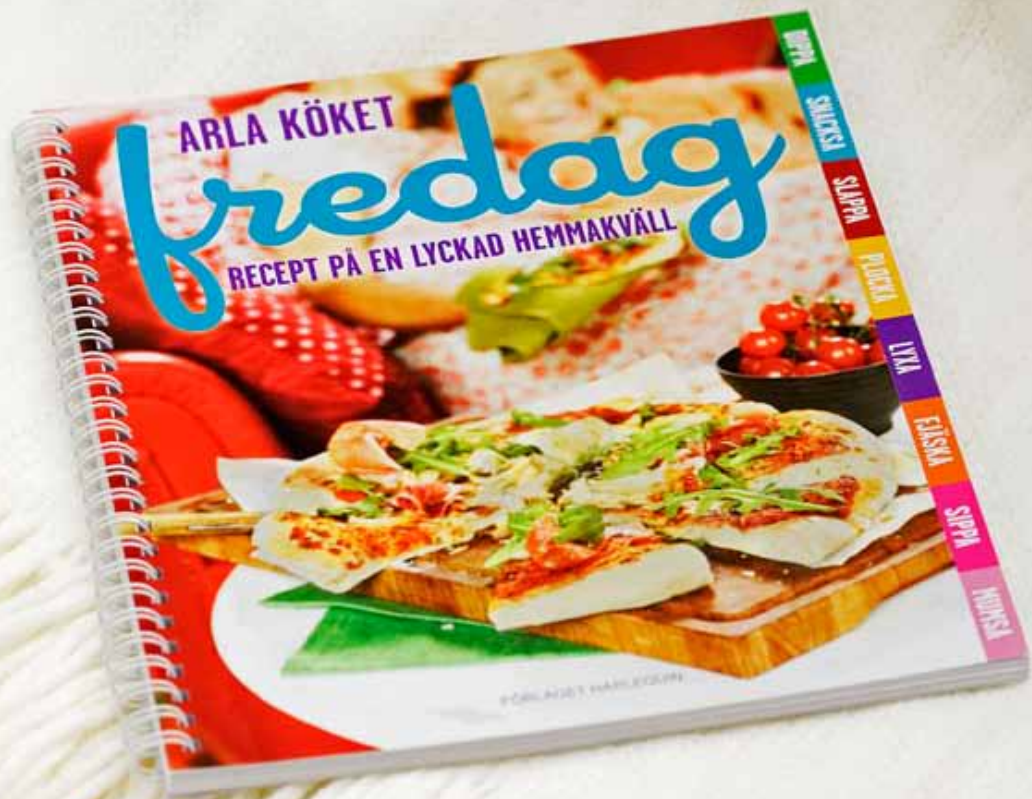
Snart kommer våra små söta tomtar att dyka upp i din butik och på www.arla.se. De ger dig alla tips och råd du kan behöva i julstöket. De pryder vår julbroschyr med nya spännande recept av Louise Johansson, Sveriges Mästerkock 2011. Du hittar dem också på vår lekfulla julkalender där varje lucka bjuder på en överraskning. Så håll utkik efter våra fina tomtar på www.arla.se.

Recept PÅ EN LYCKAD hemmakväll!

Dippa, slappa, plocka eller mumsa!

I Arla Köket® Fredag har vi samlat över hundra recept för att göra din fredagskväll till veckans mest lyckade hemmakväll.

Här hittar du många favoriter och nya recept som gör fredagen till en höjdpunkt. Köp vår nya kokbok i närmaste matbutik för endast 89 kr, eller beställ den på www.arla.se.



I NÄSTA NUMMER AV ARLA KÖKET® bjuder vi på en härlig, italiensk pastafest, smaksätter med lakrits och lagar varma, matiga sallader. Vi bjuder också på nybakat!
www.arla.se Arla Forum 020-996699


Närmare Naturen™