

Proffsig nyårsmeny



**KRYDDA
MED KANEL!**



**GÖR julen
TILLSAMMANS**

GÖR julen TILLSAMMANS

Fram med kastruller, kryddor och en gnutta tålamod. Låt alla välja sina egna favoritrecept och hjälpa till med julstöket. Provmaka köttbullarna, nalla lite godis och mys med julens godaste pizza.



Julpizza | 4 port

Lättagad pizza som barnen kan fixa själva är perfekt i pysseltider.

1 färdig pizzadeg,
ca 400 g
2 dl valnötter
250 g Arla Köket
Kesella® kvarg

200 g Kvibille®
cheddar riven
½ msk rosmarin
½ msk flingsalt
4 färska fikon

Sätt ugnen på 250°. Rulla ut degen på bakplåtspapper på en plåt. Grovhacka valnötterna. Bred kvarg på degen och strö över ost, nötter, rosmarin och flingsalt. Grädda i mitten av ugnen 8–10 min. Skär fikonen i tunna klyftor och lägg på pizzan vid servering.



Morots- och vallmobullar | 30 st

Överraska med matbröd i form av lussekatter.

50 g jäst	4 dl dinkelmjöl, fullkorn
4 dl vatten	8 dl vetemjöl special
4 dl finrivna morötter	2 msk blå vallmofrön
250 g Arla Köket Kesella® kvarg	
2 tsk salt	
50 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt	

Smula jästen i en bunke. Värm vattnet till max 37° och häll över jästen. Tillsätt morot, kvarg, salt, smör och det mesta av mjölet. Arbeta degen ca 10 min. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Sätt ugnen på 225°. Ta upp och knåda degen på lätt mjölad bänk. Dela degen i 30 bitar och forma till lussekatter. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper och låt jäsa ca 20 min. Pensla med vatten och strö över vallmofrön. Grädda i mitten av ugnen 12-15 min. Låt bröden svalna på galler.

Honungsstekta revbensspjäll med rostad brysselkål | 6 port

Spjällen blir saftiga när de får vara länge i ugnen. Brysselkål steker med på slutet.

1 ½ kg revbensspjäll	1 tsk sambal oelek
Kryddblandning:	2 msk flytande honung
50 g Arla®	1 tsk flingsalt
Svenskt Smör	500 g brysselkål
3 msk konc JO®	1 dl Kville®
apelsin	cheddar riven
1 ½ msk japansk soja	

Sätt ugnen på 125°. Smält smöret, blanda med övriga ingredienser i kryddblandningen och pensla på köttet. Lägg köttet med bentsidan upp i en ugnssäker form och stek i mitten av ugnen ca 2 tim. Vänd köttet, pensla med skyn och stek ytterligare ca 2 tim. Dela brysselkålen i halvor. Ta köttet ur ugnen och skär det i bitar. Höj ugnstemperaturen till 225°. Lägg tillbaka köttet och pensla med skyn. Lägg brysselkålen i formen och stek i ytterligare ca 15 min. Strö över osten innan servering.



Julköttbullar | 40 st

Kryddpeppar och honung eller senap ger julig smak till köttbullarna. Välj en sort eller gör båda.

500 g blandfärs

1 kokt potatis, ca 75 g

1 ½ dl Arla Köket®

vispgrädde

½ rödlök

1 ägg

1 tsk salt

50 g Arla® Svenskt Smör

till stekning

Smak 1:

½ tsk malen kryddpeppar

½ msk flytande honung

Smak 2:

1 ½ msk skånsk senap

1 krm svartpeppar

Riv potatisen och blanda med grädde. Skala och finhacka löken. Blanda färsen med lök, ägg, salt och någon av smaksättningarna. Tillsätt gräddblandningen och rör tills färsen är smidig. Fukta händerna med kallt vatten och forma till jämna köttbullar. Bryn några i taget runt om i smör i en stekpanna. Sänk värmen och stek ytterligare ca 5 min.

Tips!

Rulla köttbullarna, frys in och stek dem innan servering.

Prinskorv med ingefärspäron och gräddfilsdipp | 4 port

Fina korvar och kryddiga päron är gott på julbordet eller som lunch med kokt potatis.

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 16 prinskorvar | Gräddfilsdipp: |
| 2 päron | 2 dl Arla® gräddfil |
| 2 msk Arla® | 1 msk sötstark |
| Smör-&rapsolja | senap |
| 1 tsk malen ingefära | |
| 1 msk klippt gräslök | |

Rör ihop dippet och ställ kallt. Skär kryss i ändarna på korvarna. Klyfta och kärna ur päronen. Stek korvarna i 1 msk smör-&rapsolja i en stekpanna och lägg dem åt sidan. Stek päronen på låg värme i resterande smör-&rapsolja ca 5 min. Tillsätt ingefära och gräslök. Servera korven och päronen med dippet.



Saffranssmörbullar | 36 st

Underbara saffransbullar extra allt!

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 50 g jäst | Fyllning: |
| 5 dl Arla® mjölk | 200 g Arla® |
| 100 g Arla® | Svenskt Smör, |
| Svenskt Smör, | rumsvarmt |
| rumsvarmt | ½ dl strösocker |
| 250 g Arla Köket | 1 dl russin |
| Kesella® kvarg | 1 msk grovstött |
| 2 kuvert saffran | kardemumma |
| à 0,5 g | 1 ägg till pensling |
| 2 dl strösocker | Frosting: |
| ½ tsk salt | 125 g Arla Köket |
| 1,7 liter vetemjöl | Kesella® kvarg |
| | 1 dl florsocker |

Smula jästen i en bunke. Värm mjölken till max 37° och häll över jästen. Tillsätt övriga ingredienser och arbeta degen smidig. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Sätt ugnen på 225°. Ta upp degen på mjölad bänk. Dela den i 36 bitar och forma till runda bullar. Lägg på plåtar med bakplåtspapper och låt jäsa ca 20 min. Rör ihop smör, socker, russin och kardemumma. Gör en grop i varje bulle och tryck ner fyllningen. Pensla med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 5-8 min. Låt svalna på galler. Vispa ihop kvarg och florsocker. Ringla frosting över bullarna när de har svalnat.





Rocky road-godis | 40 st

Sött, salt, hårt och mjukt på samma gång!
Använd din favoritchoklad eller blanda
ljus och mörk.

1 dl Arla Köket® vispgrädde	2 dl salta jordnötter 2 dl mini-
300 g choklad, ljus och/eller mörk	marshmallows 2 dl cornflakes

Koka upp grädden i en kastrull. Bryt choklad-
luden i bitar och låt den smälta i grädden.
Rör ihop till en slät smet och låt svalna
något. Grovhacka nötterna. Rör ner nötter,
marshmallows och cornflakes i choklad-
blandningen. Häll i en form med bakplåts-
papper, ca 20x20 cm. Låt stelna i kyl.
Skär i bitar.

Non stop-muffins | 20 st

Små, söta godismuffins med krämig frosting.
Rött och grönt godis ger extra julkänsla.

75 g Arla® Svenskt Smör ¼ dl Arla® mjölk 2 ägg 1 ½ dl strösocker 2 krm vaniljpulver ½ tsk bakpulver 2 dl vetemjöl 100 g non stop	Frosting: 50 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt 100 g Arla Köket® färskost naturell 1 dl florsocker
--	--

Sätt ugnen på 175°. Smält smöret i en kastrull,
häll i mjölken och låt svalna. Vispa ägg, socker
och vaniljpulver pösigt. Sikta ner bakpulver
och mjöl. Tillsätt mjölkblandningen. Häll
smeten i små muffinsformar. Hacka ⅔ av
non stop-godiset och strö över smeten. Spar
resten till garnering. Grädda i mitten av
ugnen ca 10 min. Låt kallna. Mixa ingredien-
serna till frostingen släta. Bred eller spritsa
på muffinsen. Garnera med non stop-godis.



Vita daimbollar | 30 st

Söta bollar med krispig daim. Förvara i kylan och ställ fram vid servering.

200 g mandelmassa

1 dl Arla Köket® färskost naturell

1 dl daimkulor

200 g vit choklad

1 msk florsocker

Riv mandelmassan grovt och blanda med färskosten till en jämn smet. Rör ner daimkulorna. Klicka ut små bollar på en bricka. Låt stå i fryns ca 3 tim. Smält chokladen i mikro eller över vattenbad. Doppa bollarna i chokladen och lägg tillbaka dem på brickan. Låt stelna i kyl. Sikta över florsocker.



BAKA MORMORS småkakor

Som små konstverk bakade med kärlek. Tänk att en och samma deg ger så många spännande smaker och former. Dags för kafferep?

Grunddeg mördeg / 50 st

Av samma grunddeg bakar du enkelt fem sorter!

200 g Arla® Svenskt Smör, kallt
1 krm vaniljpulver • 1 dl strösocker
4 ½ dl vetemjöl

Arbeta ihop ingredienserna i en matberedare eller på en bänk. Platta ut degen, lägg den i en plastpåse och låt vila i kyl minst 30 min.

Sätt ugnen på 175°. Smaksätt och baka ut degen enligt valt recept. Grädda i mitten av ugnen ca 10 min.

Glutenfri mördeg

Byt ut vetemjölet mot 4 msk psylliumfröskal och 7 dl potatismjöl.

OBS! Den glutenfria degen går inte att kavla.

Tips!

Degen går utmärkt att frysa.

Finska pinnar med choklad

1 grunddeg mördeg • 3 msk kakao • 1 ägg
2 msk sötmandlar • 2 msk pärlsocker

Smaksätt grunddegen med kakaon.

Rulla ut degen till fingertjocka längder.

Lägg dem tätt ihop. Pensla med uppvispat ägg och strö över finhackad mandel och pärlsocker.

Skär längderna i 4 cm långa bitar och lägg på plåtar med bakplåtspapper.

Korinthkakor

1 grunddeg mördeg • 1 dl korinter eller russin

Blanda korinter eller russin i degen.

Rulla små bollar av degen

och lägg på plåtar med bakplåtspapper.

Tryck till lätt med en gaffel.

Klassiska schackerutor

1 grunddeg mördeg • 1 ½ msk kakao

Smaksätt hälften av grunddegen med kakaon. Rulla

ut degen till fingertjocka längder. Lägg en ljus

bredvid en mörk och byt plats på färgerna

i nästa lager. Tryck samman längderna så

att de bildar en fyrkant. Skär i skivor och lägg

på plåtar med bakplåtspapper.

Kardemummahjärtan

1 grunddeg mördeg

1 msk stött kardemumma • 1 msk strösocker

Kavla ut degen till en 2–3 mm tjock platta.

Ta ut hjärtan med pepparkaksform och lägg

på plåtar med bakplåtspapper. Strö kardemumma

och socker över kakorna när de tagits ut

ur ugnen. *Passar inte till glutenfri deg.*

Lingonsyltskakor

1 grunddeg mördeg • 2 dl lingonsylt

Rulla små bollar av degen och lägg på plåtar

med bakplåtspapper. Gör en grop i varje

kaka och lägg i en tesked sylt.



ENKEL & SMART

vintermat

Laga smart vintermat med liten insats och mycket smak. Satsa klokt på rustika, enkla rätter med få ingredienser, mycket grönt och kryddor du har hemma i december.



Pasta med grönkålspesto | 4 port

Frossa i färsk grönkål! Prova denna snabblagade pasta med knaprigt fläsk.

300 g pasta, t ex penne
200 g rökt fläsk
1 msk Arla®
Smör- & rapsolja

Grönkålspesto:
100 g rensad grönkål
1 dl hasselnötter
2 dl Kvibille® cheddar riven
2 pressade vitlöksklyftor
1 dl Arla® Smör- & rapsolja

Mixa grönkål, nötter och ost. Tillsätt vitlök och smör- & rapsolja. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Skär fläsket i bitar. Stek det i smör- & rapsolja i en stekpanna. Blanda den nykokta pastan med grönkålspeston. Strö över fläsket och ev mer ost.

Tomatsoppa med apelsin och kokos | 4 port

Lättlagad soppa med mycket smak värmer gott i vintermörkret.

1 liter Kelda® Toscansk tomatsoppa

1 förp frysta sojabönor à 250 g

70 g babyspenat

1 ½ dl rostade kokoschips

Röra med cottage cheese:

2 dl KESO® cottage cheese

rivet skal av 1 apelsin

2 krm salt

½ tsk sambal olek

Blanda ingredienserna till röran. Värm soppan i en kastrull. Rör ner sojabönorna och låt koka ca 2 min. Rör ner spenaten. Servera soppan med röran och strö över kokos.



Biffkebab | 4 port

Julens kryddor ger smak till den orientaliska kebabben. Servera med familjens favoritgrönsaker.

400 g lövbiff

2 små gula lökar

2 msk Arla® Smör-&rapsolja

salt

1 tsk pepparkakskrydda

½ tsk spiskummin

1 kruka koriander

Vitlökssås:

2 dl Arla® gräddfil

1 pressad vitlöksklyfta

Rör ihop såsen och ställ kallt. Strimla köttet. Skala och skiva löken. Bryn köttet i smör-&rapsolja i en stekpanna. Tillsätt löken och låt den fräsa med. Salta och krydda med pepparkakskrydda och spiskummin. Hacka koriandern och strö över köttet. Servera med sås, bröd och grönsaker.





Pulled salmon med saffranssås | 4 port

Ugnsstekt lax i rölig och sötstark marinad. Såsen får smak och blir vackert gul av saffran.

600 g laxfilé

Marinad:

½ dl ketchup

2 tsk chipotlepasta

1 msk flytande honung

1 msk spiskummin

rivet skal och saft av ½ citron

Saffranssås:

2 dl Arla® gräddfil

¼ kuvert saffran à 0,5 g

Sätt ugnen på 200°. Blanda ihop såsen och ställ kallt. Lägg laxen i en ugnsåker form. Blanda ingredienserna till marinaden och bred på laxen. Tillaga i mitten av ugnen ca 25 min. Dra isär laxen med en gaffel. Servera med såsen och t ex rostade potatis-klyftor som blandats med babyspenat och skivad rödlök.

Kyckling med rostad rödkål | 4 port

Kålens lite söta smak förstärks när den rostas i ugnen. Gott tillsammans med ris eller potatismos.

500 g kycklingfilé

2 dl Arla Köket®

vispgrädd

400 g rödkål

2 msk konc

2 gula lökar

kycklingfond

1 tsk salt

rivet skal av 1 citron

1 msk Arla®

2 msk balsamicokräm

Smör-&rapsoolja

Sätt ugnen på 225°. Skär kålen i grova bitar. Skala och klyfta löken. Lägg allt på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med hälften av saltet och hälften av smör-&rapsooljan. Tillaga i mitten av ugnen 15-20 min. Banka ut filéerna, salta och stek dem i resterande smör-&rapsoolja i en stekpanna ca 2 min på varje sida. Ställ kycklingen åt sidan. Häll grädd, fond och citronskal i pannan. Koka ihop såsen ca 3 min. Ringla balsamicokräm över kål och lök. Skär kycklingen i bitar. Servera med såsen och de rostade grönsakerna.



Köksfläktar

MATGLADA TIPS OCH GODA NYHETER



LAGA GODASTE JULMATEN

Snart står julen inför dörren. På arla.se/jul hittar du recepten till julbordets godaste mat, de små tilltuggen till glöggminglet och den gröna julmaten. Vi har också bullat upp med ljuvliga saffransbröd, pepparkakor och smarrigt julgodis. På hemsidan hittar du även vår roliga jultävling.

Vintersmak tillbaka

Kanel är en populär krydda, inte minst till jul. Därför är Kesella® kvarg äpple&kanel på kärt återbesök. Perfekt till mandelmusslorna, julpannacotta och fler av julens desserter.



GÖR EGEN SILL TILL JULBORDET



Inget julbord utan sill!

De godaste inläggningarna gör du enkelt själv. Lättast är att blanda de kryddor och örter du gillar bäst med crème fraiche eller gräddfil. Vänd sedan ner avrunnen 5-minuterssill och låt stå minst 1 tim i kyl. Sillrecept som räcker hela julen hittar du på arla.se/julsill.



Krämig dijnon- och äppelsill | 4 port

Senapsill är alltid en storfavorit till jul. Prova kockparet Marie och Peter Skogströms variant med sting av dijnon.

210 g 5-minuterssill	2 msk hackad dill
½ dl Arla Köket®	1 grov rivet äpple
crème fraiche	1 msk konc JO® äpple
½ dl Arla® gräddfil	½ dl strimlad purjolök
½ dl dijonsenap	salt och peppar

Låt sillen rinna av ordentligt, skär den i bitar. Vispa crème fraichen fast, ca 5 min, blanda med gräddfil, senap, dill, äpple, juice och purjolök. Smaka av med salt och peppar. Blanda med sillen. Låt stå i kyl minst 1 tim innan servering.

KRYDDA MED Kanel!

Kanel väcker minnen från barndomens bullar, risgrynsgröten och kakorna till jul. Med sin fylliga, lite kärva sötma känns kanel självklart i allt från bakat och godis till söndagssteken. Namnet kommer från latinets *canella* som betyder "små rör".



Frasiga fikon- och kanelringar 18 st

Frasiga kakor med seg fyllning blir vackert på gottbordet.

1 kyld smördeg, ca 400 g	½ dl Arla Köket Kesella® kvarg	florsocker
1 äpple	½ dl flytande honung	malen kanel
6 torkade fikon	1 tsk malen kanel	
1 dl valnötter		

Sätt ugnen på 225°. Grovriv och krama ur äpplet. Finhacka fikon och nötter.

Blanda allt med kvarg, honung och kanel. Rulla ut smördegen och bred på fyllningen. Vik långsidorna mot varandra och skär 18 remsor.

Tvinna och forma till ringar. Nyp ihop ändarna och lägg på plåt med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen ca 10 min. Låt svalna på plåten.

Pudra över florsocker och kanel.

Långstekt fläskkarré med äpple och kanel | 6 port

Ljuvliga dofter sprider sig i köket medan köttet sköter sig självt i ugnen.

1 kg benfri fläskkarré	12 schalottenlökar
1 ½ msk flingsalt	3 äpplen
1 tsk svartpeppar	1 ½ dl konc JO®
1 msk fänkålsfrön	äpple
2 krm malen kanel	2 dl vatten
1 msk Arla®	2 msk honung
Smör-&rapsolja	4 kanelstänger

Sätt ugnen på 125°. Blanda salt, peppar, fänkålsfrön och kanel med smör-&rapsolja. Pensla på köttet och lägg i en ugnssäker form. Skala löken. Dela och kärna ur äpplena. Rör ihop juice, vatten och honung. Håll det runt köttet. Lägg lök, äpple och kanelstänger i formen. Tillaga i mitten av ugnen ca 3 tim. Höj värmen till 225° och stek ytterligare ca 15 min. Skiva köttet och servera med äpple, lök, sky och t ex kokt eller pressad potatis.



Kanelkola | 50 st

Ljus kola med smak av kanel och smör.
Lite salt ger extra skjuts.

½ vaniljstäng	½ dl ljus sirap
100 g Arla® Svenskt Smör	½ dl glykossirap
3 kanelstänger	½ tsk salt
2 dl Arla® vispgrädde	1 tsk malen kanel
3 dl strösocker	

Dela vaniljstängan på längden. Bryn smöret i en kastrull och lägg ner vanilj- och kanelstänger. Tillsätt resten av ingredienserna utom malen kanel. Rör om och låt koka utan lock till 123° eller tills smeten klarar kulprovet. Ta upp vanilj- och kanelstängerna. Rör ner malen kanel. Håll smeten i en form med bakplåtspapper ca 20x25 cm. Låt kallna. Skär kolan i bitar och slå ev in i cellofan.

Tips!

Glykossirap gör kolan mjuk och len.



Nyår

MED MARIE & PETER

Årets sista kväll är det kul att bjuda på något extra. Kockparet Marie och Peter Skogström, vinnare av Dessertmästarna 2013 respektive Årets Kock® 2006, visar hur du skapar en proffsig gourmetmeny utan att behöva stå i köket hela kvällen. Tillsammans driver de Mat & Vin Slottsparken i Malmö.

Petits-choux med löjrom och hummer | 24 st

Vi startar kvällen med lyxiga, franska små tilltugg.

75 g Arla® Svenskt Smör	2 krm svartpeppar
1 ¾ dl vatten	½ dl finhackad gräslök
1 ½ msk tomatpuré	
2 dl vetemjöl	50 g löjrom
3 ägg	50 g grovhackat hummerkött

Fyllning:

2 dl Arla Köket® smetana
1 msk riven ingefära

Sätt ugnen på 200°. Koka upp smör, vatten och tomatpuré i en kastrull. Tillsätt mjölet under kraftig vispning. Ta från värmen och tillsätt äggen ett i taget under vispning tills degen är blank och släpper från kanterna. Klicka ut små toppar på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Låt svalna. Vispa smetanan och smaksätt med ingefära, svartpeppar och gräslök. Hit kan du förbereda. Skär ett lock på varje petits-choux, lägg på fyllningen och topa med löjrom, hummer och ev gräslök.



Rimmad torsk med blomkål och mandel | 8 port

Rimma torskens för att få sälda och ett fastare kött.

400 g torskrygg, i bit	2 dl skalade sötmandlar
	50 g Arla® Svenskt Smör
Rimlag:	2 dl Arla® mjölk
1 liter vatten	1 dl Arla® vispgrädde
4 msk salt	4 msk vitvinsvinäger
2 tsk strösocker	salt och peppar
2 tsk dillfrön	1 tunt skivad rödlök

600 g blomkål
3 finhackade schalottenlökar

Koka ihop lagen och låt svalna. Lägg fisken i lagen, låt rimma ca 6 tim. Ta upp fisken och frys in. Plocka blomkålen i små buketter. Fräs schalottenlök med hälften av blomkålen och hälften av mandeln i 25 g smör i en kastrull. Häll på mjölk och grädde, sjud ca 10 min. Mixa till en slät puré. Smaka av med vinäger, salt och peppar. Hit kan du förbereda. Stek resten av blomkålen och mandeln i en stekpanna med resterande smör. Blanda ner rödlöken och smaka av med salt och peppar. Skär den halvfryssta fisken i tunna skivor och lägg på tallrikar. Ringla över olja och topa med klickar av puré, blomkålsfräset och klippt krasse.





Kryddstekt ankbröst med apelsinsky och krispiga svartrötter | 8 port

En fantastisk smakkombination som inte kräver timmar i köket. Skyn är lätt att lyckas med.

4 ankbröst, ca 1,2 kg
1 tsk svartpeppar
1 tsk rosépeppar
1 tsk malen kanel
1 tsk malen koriander
1 tsk salt
rivet skal av
2 apelsiner
1 kruka timjan
Apelsinsky:
3 schalottenlökar
4 dl Rynkeby®
apelsinjuice
4 dl hönsbuljong

50 g Arla®
Svenskt Smör
1 dl tranbär
salt och peppar
Svartrötter:
8 svartrötter, ca 800 g
50 g Arla® Svenskt Smör
2 hackade vitlöks-
klyftor
salt och peppar
4 msk pumpakärnor
4 msk solroskärnor
2 strimlade
salladslökar

Putsa ankbrösten och snitta skinnet. Mortla kryddorna och klappa in i köttet. Stek på låg värme i en stekpanna med skinnsidan ner så att fett smälter och skinnet blir krispigt, ca 5 min. Häll av fett och spara till skyn. Höj värmen,

vänd köttet och bryn ca 3 min. Ta upp köttet, lägg i en ugnssäker form och smaksätt med apelsinskal och 4 timjankvistar. Skala och hacka löken till skyn och fräs i stekpannan med fett från ankan. Håll på juice och buljong och låt koka ihop tills $\frac{1}{3}$ återstår. Hit kan du förbereda. Sila ner skyn i en kastrull. Värm den, vispa ner smöret och tillsätt tranbär. Salta och peppra. Sätt ugnen på 150°. Stek köttet i mitten av ugnen ca 15 min tills innertemperaturen är ca 60°. Låt köttet vila när svartrötterna är i ugnen. Plocka bladen av 10 kvistar timjan. Tvätta, skala och skär svartrötterna i 8 cm jämntjocka bitar. Fräs dem tills de fått färg i smör i en stekpanna tillsammans med vitlök och timjanblad. Salta och peppra. Lägg i en ugnssäker form och stek i mitten av ugnen ca 10 min. Blanda med pumpa- och solroskärnor samt salladslök. Servera ankan med svartrötter, sky och t ex potatispuré.

Mjölkchokladmousse

med citrussallad | 8 port

Choklad i desserter går alltid hem hos våra gäster. Den här går att förbereda i god tid.

200 g mjölkchoklad,

35–40 % kakaohalt

1 gelatinblad

3 dl Arla® vispgrädd

1 dl Arla Köket® turkisk meze matyoghurt

Citrussallad:

1 ½ dl strösocker

1 dl torrt vitt vin

½ dl vatten

1 påse glöggkrydda à 37 g

1 grapefrukt

1 apelsin

2 clementiner

Chokladkrisp:

50 g Arla® Svenskt Smör

5 msk vetemjöl

2 ½ msk havregryn

1 msk kakao

2 ½ msk strösocker

2 msk strimlad mynta

Hacka chokladen. Blötlägg gelatinbladet 5 min i kallt vatten. Koka upp grädden och håll över chokladen. Rör tills chokladen har smält. Rör ner gelatinbladet. Tillsätt yoghurten när det svalnat något. Täck bunken och förvara i kyl över natten.

Koka upp socker, vin, vatten och kryddor, låt kallna. Skär bort skalet på grapefrukt, apelsin och clementiner. Skär ut skinnfria klyftor och lägg ner i sockerlagen.

Sätt ugnen på 200°. Blanda ihop ingredienserna till chokladkrispet till en deg. Lägg smulorna på en plåt med bakplåtspapper och grädda i ugnen ca 8 min. Låt svalna. Hit kan du förbereda.

Blanda chokladkrisp och mynta. Vispa moussen med elvisp tills den tjocknar. Lägg citrussallad i botten av 8 höga glas och spritsa över chokladmousse. Toppa med chokladkrisp. Garnera ev med myntablad.

Nyårsmenyn fortsätter på nästa sida med Marie och Peters härliga ostbricka.





⋮
Kvibille® ädel

⋮
Kvibille® Svecia,
långlagrad

Clementinmarmelad med pistaschnötter | 5 dl

Frisk, söt och knaprig marmelad med rostade nötter. Given till helgernas ostbrickor.

5 clementiner, ca 500 g 1 krm vaniljpulver
2,5 dl syltsocker 1 dl pistaschnötter
½ dl vatten

Tvätta clementinerna, skiva och mixa dem i matberedare tillsammans med sockret. Koka med vatten och vaniljpulver ca 5 min under omrörning tills marmeladen tjocknar. Hacka och rosta nöterna i en torr stekpanna. Vänd ner dem i den varma marmeladen. Håll upp på rena syltburkar, sätt på lock och låt svalna. Marmeladen håller ca 4 veckor.

Salta marsipan chips | 60 st

Sötsalta mandelchips med sting av chili är en ny favorit på ostbrickan och till nyårschampagnen.

200 g mandelmassa 1 msk flingsalt
1 äggvita ½ msk chiliflakes

Sätt ugnen på 175°. Hyvla mandelmassan i tunna skivor med en osthyvel. Lägg skivorna på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med äggvita och strö på salt och chiliflakes. Grädda i mitten av ugnen ca 8 min.