

Mjölchokladtårta med varma hallon

/ 8-10 bitar

Perfekta festtårten att förbereda och ha i frysen. Bara att ta fram en stund före servering.

400 g mandelmassa
1 ägg
3 äggvitor
4 msk kakao
rivet skal av 1 apelsin

Fyllning:
5 dl vispgräde
300 g mjölchoklad
3 äggulor

Garnering:
hallon
hyvlad mörk choklad

Varm hallonsås:
600 g hallon
2 msk florsocker

1. Sätt ugnen på 175°. Riv mandelmassan. Rör i ägget, lättvispade äggvitor, kakao och apelsinskal.
2. Häll smeten i en smord form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Låt kakan kallna.
3. Vispa grädden. Dela chokladen i bitar och smält över vattenbad. Ta chokladen från värmen. Rör ner en äggula i taget i chokladen.
4. Blanda i hälften av grädden i chokladsmeten. Vänd ner resten av grädden.
5. Häll smeten över kakan i formen. Täck över och frys minst 4 tim. **Här kan man förbereda.**
6. Låt tårten stå framme ca 30 min före servering. Garnera tårten med hallon och choklad. Värm hallonen till såsen, blanda i florsocker och servera såsen till tårten.

FOOD & FRIENDS

Jul nr: 5/05



Julpyssla tillsammans!

Fixa julmaten med nära och kära

Tema: saffran

Årets nyårsmeny

Förbered dig på en lyckad fest!

I nästa Arla Köket bjuder vi på mat som barn älskar! Tips och råd har vi fått av dagmaman som lyckats. Du hittar även fräsch asiatisk mat och goda vegetariska rätter. Gott som passar sunda nyårslöften!

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

Julstök hos Karin och Peter

Förra årets hemlagade inslag på julbordet blev en hit. Karin och Peter har bestämt sig för att samla gänget i år också för att fixa och förbereda favoriterna tillsammans. Alla är lätta att laga och kan förvaras i kylan eller frysen tills det är dags.

Provensalska ostbröd till glöggen / 10 st

Till barnen värmer vi JO juice med smaken druva/äpple. Gott!

4 dl grovriven ost, Kvibille präst
2 dl Arla Köket lätt crème fraîche
1/2 dl hackade valnötter
1 msk flytande honung
5 skivor grovt bröd

1. Blanda ost, crème fraîche, valnötter och honung.
2. Rosta brödet och dela i halvor.
3. Bred på oströran och toppa ev med valnötter.



Börja pysslet
med lite glögg
och tilltugg!

Små julwallenbergare / ca 16 st

Kryddpeppar ger den rätta julsmaken.

400 g kalvfärs eller nötfärs

1 tsk salt

3 äggulor

2 dl vispgrädde

2 krm mald kryddpeppar

smör

1. Rör först färsen med salt, och sedan med äggulor, grädde och kryddpeppar.
2. Forma färsen till små biffar. Stek dem i smör i en stekpanna ca 3 min på varje sida.
3. Låt biffarna kallna och frys in.
4. Värm de tinade biffarna i smör i en stekpanna ca 1 min på varje sida. Gott på julbordet!

Topp-tips! Servera med en klick gräddfil med rårörda lingon eller hackade rödbetor. Hackad rödlök eller hackad inlagd gurka är också gott.



Karins lätta kycklingpaté / ca 16 skivor

Impa med hemlagad paté! Karins är både lätt att laga och lätt i sitt innehåll.

200 g kycklinglever

1 gul lök

1–2 vitlöksklyftor

smör

500 g kycklingfärs

2 tsk salt

2 krm svartpeppar

1 tsk timjan

2 msk vetemjöl

2 ägg

2 dl Arla Köket lätt

crème fraiche

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Grovhacka kycklinglevern. Skala och finhacka den gula löken och vitlöken.
3. Stek lever och lök i smör i en stekpanna.
4. Blanda färsen med salt, peppar, timjan, mjöl och ägg.
5. Rör i lever, lök och crème fraiche.
6. Häll smeten i en smord, avlång ugnssäker form, ca 1 1/2 liter.
7. Grädda i mitten av ugnen ca 1 tim. Låt patén kallna och frys in. Tina i kylan.

Tips! 2 msk konjak eller sherry i färsen är aldrig fel.

Laxjansson / 8 port

Säkert en ny favoritjansson. Både bland stora och små!

1 1/2 kg potatis

2 purjolökar

400 g gravad lax

smör

1 tsk salt

4 msk hackad dill

5 dl Arla Köket vispgrädde

2 msk ströbröd

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Skala och strimla potatisen. Strimla purjolöken. Grovhacka laxen.
3. Fräs purjolöken mjuk i smör i en stekpanna.
4. Blanda potatis, purjolök, lax, salt och dill i en smord, stor ugnssäker form eller i två mindre.
5. Häll på grädden och strö över ströbröd.
6. Grädda i mitten av ugnen ca 40 min. Låt kallna. Frys in.
7. Tina i kylan. Häll på 2 dl mjölk och värm i ugnen vid 200° ca 15 min.

Janssonälskare?
Variera med rökt lax, rivet citronskal och persilja.



”Paté ger vuxenpoäng!”

Barnens chokladbollar / ca 40 st

Stolta barnfingrar orkar rulla hur många bollar som helst!

100 g rumsvarmt smör
1 1/2 dl strösocker
1/2 dl kakao
1 tsk vaniljsocker
5 dl snabbhavregryn
2–3 msk vatten
ca 1 dl strössel eller kokosflingor

1. Rör ihop smör och socker.
2. Rör i kakao, vaniljsocker, havregryn och vatten.
3. Häll ut strössel på en tallrik.
4. Forma runda bollar och rulla dem i strössel. Förvara i en burk i kylan eller frysen.



Godare jul!
Smaksätt bollarna
med rivet skal
av 1 apelsin.



Chokladknäck / ca 75 st

Med den här knäcken blir du lika poppis som tomten!

2 dl vispgrädde
2 dl ljus sirap
2 dl strösocker
2 msk kakao
3/4 dl hackad, rostad sötmandel
2 msk smör

1. Blanda grädde, sirap, socker och kakao i en tjockbottnad kastrull.
2. Koka utan lock, rör om då och då tills termometern visar 122° eller när smeten håller kulprovet: håll några droppar smet i iskallt vatten och rulla till en kula som ska vara fast till hård. Koktid 15–30 min.
3. Tillsätt mandel och smör.
4. Fördela smeten i knäckformar. Låt stelna. Förvara i kyl.

Tips! Dubblera inte satsen utan koka i två omgångar istället, då slipper du misslyckas.

Farfars julradiokaka / ca 20 skivor

Toppgod 50-tals-nostalgi som håller än i dag.

150 g smör
300 g mörk eller ljus choklad
1 dl florsocker
1 msk pepparkakskrydda
2 äggulor
20 kex, typ Mariekex

1. Smält smöret i en kastrull. Ta den från värmen.
2. Bryt chokladen i bitar. Lägg ner dem i smöret och rör tills de smälter.
3. Rör ihop florsocker, pepparkakskrydda och äggulor. Rör ner den ljumma chokladsmeten.
4. Klä en avlång form, ca 1 1/2 liter, med plastfolie.
5. Bred ut ett lager chokladsmet i botten. Varva sedan kex och smet. Avsluta med smet.
6. Låt stelna i kylan över natten. Skär kakan i skivor med vass kniv.

Tips! Kakan går bra att frysa.



”Mumsfillibabba!”

Vardagstoppen!

Middag på momangen!

Känns det som att du alltid lagar samma gamla vardagsrätter? Här får du fem nya, goda rätter som går snabbt och lätt att laga mitt i veckan.

Tips! Visste du att du kan prenumerera på våra smarta matsedlar på www.arla.se? Välj mellan gröna, smala eller snabba. Alla är lika enkla att lyckas med.



Pastagrätäng med kassler / 4 port

8 dl kokt pasta (6 dl okokt),
tex fusilli
200 g kassler
300 g frysta broccolibuketter
1 dl grovhackade valnötter, 50 g
2 1/2 dl Kelda mild ädelostsås
1 dl Arla Köket riven ost, gratäng

1. Sätt ugnen på 225°. Skär kasslern i små tärningar.
2. Blanda den kokta pastan, kassler, broccoli och valnötter i en smord ugnssäker form.
3. Häll på sås och strö över ost.
4. Gratiner i mitten av ugnen 20–25 min. Servera med sallad.

Tips! Koka extra pasta ena dagen och gör gratängen nästa dag.



Fylld tacopaprika / 4 port

4 stora paprikor
1 burk kidneybönor, 400 g
150 g quorn färs
2 dl Arla Köket lätt crème fraiche,
tomat & basilika
1 påse taco kryddmix, ca 40 g
2 pressade vitlöksklyftor

1. Sätt ugnen på 250°. Skär av ett lock på paprikorna och kärna ur dem. Skär också bort lite i botten så att de står stadigare.
2. Skölj bönorna i kallt vatten och låt dem rinna av. Blanda bönor, quorn, crème fraiche, tacokrydda och vitlök.
3. Fördela röran i paprikorna och lägg på locken.
4. Gratiner i mitten av ugnen ca 15 min. Servera med sallad.



Fänkåslax med bearnaise / 4 port

4 bitar benfri laxfilé, à 150 g
1/2 tsk salt
1 liten fänkål
2 1/2 dl Kelda bearnaisesås

1. Sätt ugnen på 225°. Lägg laxen i en smord ugnssäker form. Krydda med salt.
2. Dela fänkålen på längden och strimla den tunt.
3. Blanda fänkål och bearnaisesås. Fördela såsen över laxen.
4. Stek laxen i mitten av ugnen 12–15 min. Servera med ris, gröna ärter och lime.



Thaistroganoff / 4 port

400 g falukorv
1 purjolök
2 1/2 dl Kelda kokos
3 msk tomatpuré
1–2 msk sweet chilisås
1/2 tsk salt

1. Skär korven i strimlor. Strimla purjolöken.
2. Koka upp kokosmjölk, tomatpuré, sweet chilisås och salt i en traktörpanna.
3. Blanda i korv och purjolök. Koka på svag värme under lock några minuter. Servera med ris och broccoli.



Strimlad pepparbiff / 4 port

500 g lövbiff
1 röd paprika
1 liten purjolök
1 msk smör- & rapsolja
3/4 tsk salt
2 dl Arla Köket lätt crème fraiche,
4 peppar & vitlök

1. Skär köttet i strimlor. Kärna ur och strimla paprikan. Strimla purjolöken.
2. Bryn köttet i smör- & rapsolja i en stekpanna.
3. Tillsätt paprika och purjolök och låt fräsa med. Krydda med salt.
4. Rör i crème fraiche. Låt allt koka några minuter. Servera med klyftpotatis och sallad.



Snabba rätter som tar max 30 minuter att laga.



Smala rätter med max 550 kcal och 17 g fett per portion.



Gröna rätter med mejeriprodukter och ägg.

Tema: saffran

Att ha ett paket saffran i skafferiet är rena rama julafton för alla som älskar färg och smak. En härlig krydda som förgyller såväl mat som bak, hela året om!

Saffranssviss / 4 port

Vispa 2 1/2 dl Arla Köket vispgrädda tillsammans med 1 påse saffran, 0,5 g. Skala 2 apelsiner och skär dem i bitar. Varva 20 små maränger, apelsin och saffransgrädda på ett fat. Ringla över 1/2 dl chokladsås.

Saffransrutor / 24 st

Bästa latbaket. Bara att hälla ut på en plåt.

50 g smör	1 tsk stött kardemumma
2 1/2 dl mjölk	3/4 dl strösocker
25 g jäst för söta degar	ca 8 dl vetemjöl
1 1/4 dl Arla Köket	Fyllning:
Kesella kvarg lätt	150 g riven mandelmassa
1 påse saffran, 0,5 g	75 g rumsvarmt smör
2 krm salt	1 dl mandelspån, ca 50 g

1. Smält smöret, tillsätt mjölken och värm till fingervärme 37°.
2. Smula jästen i en bunke. Häll över mjölken. Rör om tills jästen har löst sig.
3. Tillsätt kvarg, saffran, salt, kardemumma, socker och mjöl.
4. Arbeta degen kraftigt tills den känns smidig. Jäs under bakduk ca 15 min.
5. Sätt ugnen på 225°. Platta ut degen (35 x 25 cm) på en plåt med bakplåtspapper. Blanda mandelmassa och smör. Bred det över degen. Strö över mandeln.
6. Låt jäsa under bakduk ca 30 min.
7. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min. Låt svalna och skär i bitar.



Saffranskyckling / 4 port

Perfekta bjudrätten i julbrådskan!

4 kycklingfiléer, ca 500 g
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
smör
1-2 purjolökar
1 apelsin
2 dl Arla Köket crème fraiche, saffran & tomat

1. Salta och peppra kycklingfiléerna. Bryn dem på båda sidor i smör i en stekpanna.
2. Skär purjolöken i bitar. Riv skalet och pressa saften ur halva apelsinen. Skala den andra halvan och skär den i bitar.
3. Fräs purjolöken i smör i en stekpanna. Häll på crème fraiche och apelsinsaft och -skal.
4. Lägg ner kycklingen i såsen. Låt allt koka på svag värme under lock ca 10 min. Strö över apelsinbitarna. Servera med klyftpotatis.





Mjuk saffranskaka med frukt

/ ca 14 bitar

Kakan som håller sig saftig och god länge.

- 1 1/2 dl torkade fikon
- 200 g rumsvarmt smör
- 2 dl strösocker
- 2 påsar saffran, 1 g
- 3 ägg
- 3 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 2 dl ljusa russin

1. Sätt ugnen på 175°. Finhacka fikonen.
2. Rör smör och socker poröst. Rör ner saffran och ett ägg i taget.
3. Blanda mjöl, bakpulver, fikon och russin. Rör ner det i äggsmeten.
4. Håll smeten i en smord och bröad form, ca 1 1/2 liter.
5. Grädda i nedre delen av ugnen 45–50 min. Låt kakan svalna och stjälp upp den på ett fat.

Coleslaw med saffran / 4 port

En överraskning på julbordet. Hur god som helst till köttbullar och julskinka.

- 300 g vitkål, ca 1 liter strimlad
- 2 äpplen
- 2 dl Arla Köket crème fraiche, saffran & tomat
- 1/2 tsk salt
- 2 msk russin
- ev frysta lingon

1. Finstrimla kålen. Kärna ur och grov riv äpplena.
2. Blanda det med crème fraiche, salt och russin.
3. Låt salladen stå i kylan någon timme. Strö över hela lingon. Servera till kyckling, köttbullar och julskinka.



Köksfläktar

Tips, nyheter och roligheter för ditt kök.



Fina äppellyktan

Använd ett värmeljus som mall. Skär runt om. Gör ett kryss inom cirkeln. Ta bort äppelbitarna och sätt i ett värmeljus. Voila!

Nötknäckare!

Får du nötter över efter julen? Blanda hackade nötter i müsli, glassen, matbrödsbaket, kaksmeten, eller gör din egen pesto.

Tips! Både nötter och frön härsknar snabbt, förvara dem gärna i frysen. Enkelt att ta fram en näve och rosta eller hacka vid behov.



Julkryddat smör

En riktig höjdpunkt på knäckebrödet eller vörtlimpan.

- 75 g rumsvarmt smör
- rivet skal av 1/2 apelsin
- pressad saft av 1/4 apelsin
- 1/2 krm mald kryddnejlika

Rör ihop smör, apelsinskal, apelsinsaft och kryddnejlika. Förvara smöret i kylan.



Mer jul på arla.se!

Surfa runt bland våra julbordstips på www.arla.se. Vi bjuder på massor av lättlagade rätter som alla kan lyckas med! Du hittar klassiker som skinka, sill, lussebullar och hemlagat godis tillsammans med spännande grönt och smalt. Något för julens alla dagar. Missa inte heller våra recept och fina inbjudningskort för årets sista fest – nyår!

Våga ha nyårsfest!

Menyn för värdparet som också vill ha kul. Allt kan förberedas och med små trix får du smaker som en mästarekock. Svåraste momentet? Valet mellan fisk och oxfilé. Förrätten och desserttårten passar givetvis till båda. Gott nytt år!

Pinje- och kräftbakad fisk / 8 port

Pinjekärnor och kräftor förgyller vinterns festliga fiskrätt tillsammans med en krämig, spetsad sås.

8 tjocka portionsbitar fisk, t ex torskrugg, hälleflundra eller marulk, ca 1 1/4 kg

1 tsk salt

1 burk kräftstjärtar i lag, 360 g

75 g smör

75 g pinjekärnor

1 1/2 dl hackad dill

1 krm nymalen vitpeppar

4 dl Arla Köket crème fraiche, saffran & tomat

1 msk konjak

1. Salta fisken runt om. Lägg på smort ugnssäkert fat.
2. Låt kräftstjärtarna rinna av och hacka dem grovt.
3. Smält smöret i en stekpanna. Lägg i pinjekärnor och låt dem fräsa 1–2 min. Ta från värmen. Blanda i kräftstjärtar, dill och peppar. **Hit kan man förbereda.**
4. Sätt ugnen på 175°. Fördela kräftöröran över fisken.
5. Stek i mitten av ugnen 15–20 min.
6. Värm crème fraiche och smaksätt med konjak. Servera fisken med såsen, smörfräst bladspenat, citronklyftor och kokt potatis.

Kavring med vilttopping / 16 st

Aptitretare med nordiska smaker. Servera till drinken eller som förrätt.

100 g rökt viltkött, t ex renstek

1 1/2 dl Arla Köket Kesella kvarg

1 tsk osötad senap

3 msk hackad gräslök

1/2 krm salt

1 krm svartpeppar

8 skivor kavring

100 g löjrom

1. Hacka köttet och blanda med kvarg, senap, gräslök, salt och peppar.
2. Tryck ut 16 rundlar av kavringen med hjälp av ett glas. **Hit kan man förbereda.**
3. Lägg rensteksröran på bröden. Garnera med löjrom, gräslök och nymalen svartpeppar.

Tips! Är löjrommen för lös? Låt den rinna av genom en sil så blir den fastare och lättare att garnera med.



Oxfile med persiljebearnaise / 8 port

Oxfile med smaker från Medelhavet.

8 skivor oxfile, ca 1,2 kg

1 tsk salt

3 krm svartpeppar

smör

1 burk grillad, marinerad paprika, 200 g

2 pressade vitlöksklyftor

3 dl grovriven Kvibille cheddar, extralagrad

2 dl hackad bladpersilja

500 g körsbärstomater

4 dl Arla Köket crème fraiche, bearnaise

1. Salta och peppra köttet. Bryn det hastigt i smör i het stekpanna. Lägg köttet på ett ugnssäkert fat.
2. Låt paprikan rinna av. Skär den i små bitar. Blanda paprika, vitlök, ost och hälften av persiljan. **Hit kan man förbereda.**
3. Sätt ugnen på 225°. Lägg paprikaröran på köttet och tomaterna bredvid. Stek i mitten av ugnen tills innetemperaturen är 58°, ca 15 min (rosa kött).
4. Värm crème fraiche med resten av persiljan. Servera köttet med såsen och klyftpotatis.

