

Stora nyheter!

Köp hem våra populära, smarta smaksättare. Nu finns de även i 500-gramspåsar. Perfekta att ha i kylen eller frysen. Riven ost förhöjer tacos, wraps, pasta, gratänger, soppor, sallader, potatismos... Ja, de passar till nästan allt!



Nu i
500 g

Vår nr : 2/06



Voilà! Fransk buffé

Vårens festmat för många
– så här gör du!

Tema: **desserter**

Brulé, bakelser, glass, cheesecake...

Sommarens smakminnen i Arla Köket! Nästa nummer bjuder på god semestermat med både nya och nostalgiska recept. Fräscha fiskrätter kommer du också att hitta. Kommer i maj.

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



”Maten är beräknad för 25 bufféportioner, så gästerna kan plocka lite av allt och bli lagom mätta.”

”Förberedelserna är halva nöjet!”

En retrorrätt fransk buffé där allt förbereds och är supergott såväl kallt som varmt!

När bouleföreningen ska ha vårfest ansvarar Dick och Erik gärna för maten. Här delar de med sig av sin buffé för många och ett och annat festtips. Perfekt för alla oss som vill bjuda på fest i vår.



Så lyckas du!

I god tid

Baka ut brödet och frys in det ogräddat.

Två dagar innan

Laga soppa och förbered falsk anklermousse.

En dag innan

Laga och grädda pajerna.

Gör dressingen till lins- och bönmosaiken.

Koka potatis och gör sås till potatissalladen.

Förbered tomater och kycklingsallad.

Baka tårtbottnar och laga aprikoser i rödvin.

Samma dag

Rör ner nötterna i anklermoussen.

Grädda brödet och ugnsbaka tomaterna.

Blanda potatissallad och gör lins- och bönmosaik.

Lägg upp rostbiff och kycklingsallad.

Gör klart tårtorna.

Fler festfixartips finns på www.arla.se!



”Låt gästerna själva bre moussen på crostinin.”

Falsk anklermousse / 25 bufféport
Budgetlyx för många!

400 g bakad leverpastej
250 g Arla Köket Kesella kvarg
1 msk portvin
100 g valnötsskärnor
2 påsar crostinin, à 120 g

1. Mixa pastejen med kvarg och portvin.
 2. Grovhacka nötterna.
- Vid servering:**
3. Rör ner nötterna i moussen. Lägg upp i en skål.
 4. Servera moussen med crostinin.

Drinktips! Rosékir – en vårfräsch entré.
För 25 glas: Fördela 3 dl konc rabarbersaft i 25 glas (1 msk i varje). Häll på väl kylt rosévin (5 flaskor à 75 cl). Lägg ev i isbitar.



”Paj är perfekt buffémat!”

Provençalsk quiche / 8 bufféport

Till 25 gäster får du räkna med 3 pajer.

2 1/2 dl vetemjöl
75 g smör
3/4 dl Arla Köket Kesella kvarg

Fyllning:

150 g rökt skinka
3 ägg
2 dl Arla Köket lätt crème fraiche
2 tsk herbes de Provence
3 dl Arla Köket riven ost, gratäng

1. Hacka ihop mjöl och smör till en grynig massa. Tillsätt kvarg och arbeta snabbt ihop till en deg.
2. Tryck ut degen i en pajform, ca 23 cm i diameter. Nagga med en gaffel.
3. Låt pajdegen vila i kylen ca 30 min.
4. Sätt ugnen på 200°. Hacka skinkan. Vispa ihop ägg, crème fraiche och kryddor.
5. Förgrädda pajskalet i mitten av ugnen ca 10 min. Häll i äggsmeten, lägg i skinkan och strö över osten.
6. Grädda i mitten av ugnen 35–40 min.

Potatissallad med dragon / 25 bufféport

Selleriblad och kapris blir smakfull dekoration.

3 kg delikatesspotatis
200 g valnötskärnor
8 dl Arla Köket lätt crème fraiche
4 msk dijonsenap
2 msk dragon
2 tsk salt
1 tsk svartpeppar
5 selleristjälkar, ca 6 dl strimlad
1 dl stor kapris

1. Koka potatisen och låt den kallna (skala inte). Skär den i bitar. Grovhacka nötterna.
2. Rör ihop crème fraiche, senap, dragon, salt och peppar.

Vid servering:

3. Blanda potatis, nötter, selleri och sås. Garnera med kapris och selleriblad.

Tips! Tunn pepparbiff – gott till salladen.

Beställ 1 1/2 kg extra tunnskuren stekt rostbiff. Lägg ut skivorna på fat. Ringla över olivolja, strö på gourmetsalt, krossad grön- och rosépeppar.



Vego-bouillabaisse / 25 bufféport

Färgrik, fräsch soppa. God både varm och kall.

3 gula lökar
6 vitlöksklyftor
3 stora morötter, ca 500 g
3 fänkål, ca 1 kg
smör- & rapsolja, oliv
3 påsar saffran, à 0,5 g
3 burkar krossade tomater, à 400 g
3 liter grönsaksbuljong
rivet skal och pressad saft av 1 apelsin
2 tsk salt
1/2 tsk tabasco
4 dl Arla Köket lätt crème fraiche
3/4 msk stötta fänkålsfrön

1. Skala lök, vitlök och morötter. Hacka löken. Skär morötter och fänkål i små bitar. Fräs i smör- & rapsolja i en kastrull.
2. Tillsätt saffran, tomatkross, buljong och apelsin. Koka under lock ca 20 min.
3. Rör i salt och tabasco. Mixa soppan. Servera med en klick crème fraiche och fänkålsfrön.



Kycklingsallad Nizza / 25 bufféport

Mumsig matig sallad, här med ostgratinerad kyckling istället för tonfisk.

- 12 kycklingfiléer, ca 1,5 kg
- smör- & rapsolja, oliv
- 2 tsk salt
- 3/4 tsk svartpeppar
- 3 dl Arla Köket riven ost, gratäng
- 750 g haricots verts
- 3 rödlökar
- 10 hårdkokta ägg
- 3 liter salladsblad
- 1 kg körsbärstomater
- 4 burkar sardeller, à 53 g
- 1 liter Arla Köket medelhavsoghurt
- 2 burkar tapenade, à 200 g

1. Sätt ugnen på 225°. Bryn kycklingen i smör- & rapsolja i en stekpanna. Lägg över på en plåt med bakplåtspapper. Krydda och strö på ost. Stek i mitten av ugnen ca 15 min.
2. Koka haricots verts. Skala och skiva löken. Skala och skär äggen i klyftor.
3. Varva alla grönsakerna på fat. Skiva kycklingen. Lägg kyckling, ägg och sardeller på salladen. Ringla gärna över lite olivolja.
4. Blanda yoghurt och tapenade, servera till.

Lins- och bönmosaik / 25 bufféport
Öppna burkarna och blanda med rucolan.
Vips har du en snygg och fräsch sallad.

- 2 burkar linser, à 400 g
- 4 burkar stora vita bönor, à 400 g
- 4 burkar svarta bönor, à 400 g
- 200 g rucolasallad

Dressing:

- 3 msk dijonsenap
- 2 dl smör- & rapsolja, oliv
- 2 msk pressad citronsaft
- 3 pressade vitlöksklyftor
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk svartpeppar

1. Skölj linser och bönor i kallt vatten och låt dem rinna av.
2. Rör ihop dressingen.

Vid servering:

3. Blanda linser, bönor och rucola på stora fat. Ringla över dressingen.



”Köp billigt porslin eller låna av vänner. Fint med olika sorter.”

Tomater provençale / 25 bufféport

Klassiska provençalska smaker. Tomaterna är lika goda kalla som varma.

- 14 bifftomater
- 1 tsk salt
- 3/4 tsk svartpeppar
- 6 stora vitlöksklyftor
- 1 1/2 dl hackad bladpersilja
- 3/4 dl smör- & rapsolja, oliv

1. Sätt ugnen på 200°. Dela tomaterna på mitten. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Krydda med salt och peppar.
2. Skala och finhacka vitlöken. Strö vitlök och persilja på tomaterna. Ringla över smör- & rapsolja.
3. Baka tomaterna i mitten av ugnen 15–20 min.

Rosmarinbaguetter / 14 st

Frys in degen utbakad och klar. Bjud nygräddat på festen. (2 satser för 25 gäster.)

50 g jäst
5 dl ljummet vatten, 37°
3 msk smör- & rapsolja, oliv
2 tsk salt
1 1/2 msk rosmarin
2 msk flytande honung
250 g Arla Köket Kesella kvarg lätt
13–14 dl ljukt lantbrödsmjöl

1. Smula jästen i en bunke, häll över vattnet och rör tills jästen löser sig.
2. Tillsätt smör- & rapsolja, salt, rosmarin, honung, kvarg och mjöl till en lös deg. Arbeta den kraftigt. Låt jäsa ca 30 min.
3. Stjälp upp degen på mjölad bänk men knåda inte. Dela degen i 14 bitar. Forma dem till smala längder, ca 25 cm.
4. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 30 min.
5. Ställ plåtarna i frysen.
6. Ta ut plåtarna och halvtina längderna, skåra dem.
7. Sätt ugnen på 250°, grädda i mitten av ugnen 10–12 min.

Kvibille grev, Kvibille gräddädel och Høng guldbrie – perfekt trio till buffén. Räkna ca 100 g/gäst.



Aprikoser i rödvin / 25 bufféport

Friskt och fruktigt god dessert.

1 flaska medelfylligt rödvin, 75 cl
1 1/2 dl farinsocker
3 vaniljstänger
6 burkar aprikoser, à 420 g
1 liter Arla Köket crème fraiche
1 dl florsocker

1. Koka vin, farinsocker och urskrapade vaniljstänger i en kastrull under lock ca 10 min.
2. Låt aprikoserna rinna av. Lägg dem i en skål.
3. Häll den varma vinlagen över aprikoserna. Låt kallna.
4. Smaksätt crème fraiche med florsocker och servera till.

Citron- och marängtårta / 14 bitar

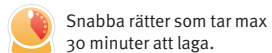
Försvinnande god – gör 2 för 25 gäster!

Botten:	Maräng:
100 g rumsvarmt smör	5 äggvitor
1 1/2 dl strösocker	2 1/2 dl strösocker
5 äggulor	50 g mandelspån
4 msk mjölk	
2 dl vetemjöl	Fyllning:
2 tsk bakpulver	3 dl vispgrädde
	2 dl lemon curd

1. Sätt ugnen på 150°. Vispa smör och socker poröst. Vispa ner en äggula i taget. Rör i mjölken. Rör ner mjölet blandat med bakpulver.
2. Vispa vitorna med hälften av sockret till ett fast skum. Vispa ner resten av sockret.
3. Bred ut smeten till botten i en långpanna med bakplåtspapper, 30x40 cm. Bred över marängen toppigt. Strö på mandelspån.
4. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 min. Låt kakan kallna. Dela den på mitten.
5. Vispa grädden. Rör lemon curd mjuk och vänd ner den i grädden. Lägg ihop bottenarna med citrongrädden emellan.



Vardagstoppen!



Snabba rätter som tar max 30 minuter att laga.



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



Gröna rätter med mejeriprodukter och ägg.

Tips! Prenumerera på våra smarta matsedlar på www.arla.se! Du kan välja mellan gröna, smala och snabba recept. Alla är lika enkla att lyckas med.



Texmexbullar / 4 port

500 g nötfärs
3/4 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 tsk chilipulver
2 pressade vitlöksklyftor
2 dl Arla Köket riven ost, texmex
2 1/2 dl Kelda italiensk tomatås

1. Blanda färs, salt, peppar, chilipulver, vitlök och ost.

2. Forma smeten till 16 stora köttbullar.
3. Koka upp såsen i en kastrull och lägg i köttbullarna. Koka under lock ca 12 min. Vänd dem en gång under tiden.
4. Servera med pasta och gurstavar.



Fläskfilé i pepparsås / 4 port

500 g fläsk- eller skinkfilé
1 röd paprika
1 msk smör- & rapsolja
3/4 tsk salt
2 dl Arla Köket lätt crème fraiche, 4 peppar & vitlök
1 dl cornichons
1 dl syltlök

1. Skär fläskfilén i skivor. Kärna ur och strimla paprikan.

2. Bryn köttet i smör- & rapsolja i en stekpanna. Salta.
3. Tillsätt paprikan och låt den fräsa med.
4. Rör i crème fraiche, cornichons och syltlök.
5. Låt koka under lock 2–3 min. Servera med ris och grönsallad.



Kyckling med chilyoghurt / 4 port

4 kycklingfiléer, ca 500 g
1 msk smör- & rapsolja
3/4 tsk salt
3/4 dl sweet chilisås
1/2 gurka
2 dl Arla Köket medelhavs-yoghurt

1. Sätt ugnen på 225°. Bryn kycklingen i smör- & rapsolja i en stekpanna. Salta och lägg

över i en ugnssäker form.
2. Bred hälften av chilisåsen på kycklingen. Stek i mitten av ugnen ca 15 min.
3. Skär gurkan i små tärningar. Blanda gurka, yoghurt och resten av chilisåsen.
4. Servera med bulgur blandat med vitlöksstekta wokgrönsaker.



Citronspätta med sparris / 4 port

600 g rödspättafilé
200 g fryst grön sparris
1 tsk salt
1 dl hackad dill
2 1/2 dl Kelda mild citronsås

1. Tina sparrisen. Salta fiskfiléerna. Fördela sparrisen på fisken och rulla ihop. Lägg rullarna i en traktörpanna.

2. Strö över dillen. Häll på såsen.
3. Låt fisken sjuda under lock ca 12 min. Servera med pressad potatis.



Pasta med tomat salsa / 4 port

4 tomater
1 liten rödlök
1 dl hackad basilika
100 g Apetina smulad feta
2 krm salt
1 krm svartpeppar
500 g färsk tortellini med spenat och ost

1. Skär tomaterna i små tärningar. Skala och hacka löken.
2. Blanda tomater, lök, basilika, ost, salt och peppar.
3. Koka pastan och servera med tomatalsan.



Tema: **desserter**

Desserter så sagolikt goda att vi alla önskar oss baklängesmiddag – att få börja med desserten.

Fryst mangocheesecake / 4 port

En fräsch och len sorbet med krispig topp.

Mixa 4 dl mangosorbet och 250 g Arla Köket Kesella kvarg, vanilj. Lägg i 4 portionsformar. Strö över 1 dl rostad müsli, t ex Start fullkorn. Dekorera med frysta björnbär. Ställ formarna i frysen minst 2 tim. Ta fram och halvtina 15 min före servering.



Mandelgratinerade hallon / 4 port

Dunderenkla desserten med söta hallon under syrligt täcke.

Sätt ugnen på 250°. Lägg 400 g frysta hallon i 4 ugnssäkra portionsformar. Blanda 1 dl Arla Köket Kesella kvarg, vanilj med 1 dl Arla Köket crème fraiche, bred över bären. Strö över 1 dl mandel-spån. Gratiner i övre delen av ugnen ca 10 min.

Lime- och passionsbrulé / 4 port

Älskad efterrätt med nya smaker! Perfekt till fest, den lagas dagen innan.

2 1/2 dl Arla Köket vispgrädde
3/4 dl strösocker
5 medelstora äggulor
1/2 msk vaniljsocker
2 passionsfrukter, ca 1/2 dl fruktkött
rivet skal av 1 lime
2 msk farinsocker eller råsocker

1. Sätt ugnen på 150°. Vispa ihop grädde och socker i en kastrull. Koka upp.
2. Vispa ihop äggulor och vaniljsocker. Häll i grädden under kraftig vispning.
3. Dela och gröp ur passionsfrukterna. Tillsätt fruktkött och limeskal i gräddblandningen och häll i 4 ugnssäkra portionsformar, rymd ca 1 1/2 dl.
4. Grädda i vattenbad i nedre delen av ugnen ca 1 tim. Låt formarna stå i kylan över natten.
5. Sätt ugnen på grill, högsta värme. Strö farinsocker över bruléerna och gratinera i övre delen av ugnen med öppen ugnslucka ca 1 min tills sockret smält. Passa noga!



Fetamousse till fruktsallad / 4 port

Salt, syrlig, söt. En dessert som har allt!

1 1/2 dl vispgrädde
100 g Apetina smulad feta
2 msk flytande honung
rivet skal och pressad saft av 1/2 lime
5 dl skuren frukt, t ex kiwi, melon, apelsin, nektarin

1. Vispa grädden, men ej för hårt.
2. Blanda grädde, ost, honung, skal och saft av lime.
3. Servera moussen kall till fruktsalladen.





Rabarberbakelse / 4 port

Frasiga och festliga med vårens smaker. Och dessutom superenkla!

- 2 frysta smördegsplattor
- 3/4 dl Arla Köket Kesella kvarg, jordgubb&lime
- 1–1 1/2 dl skivad rabarber
- 25 g mandelmassa
- 1/2 ägg
- 1/2 msk florsocker

1. Sätt ugnen på 225°. Halvtina smördegsplattorna. Dela dem i halvor. Lägg degplattorna på en plåt med bakplåtspapper.
2. Lägg en klick kvarg på varje degplatta. Lämna minst 1 cm bred kant runt om.
3. Lägg på rabarbern. Finriv mandelmassan och strö den över.
4. Pensla kanterna med uppvispat ägg.
5. Grädda i nedre delen av ugnen ca 12 min. Låt bakelserna svalna. Sikta över florsocker.

Tips! Istället för rabarber kan du ta frysta bär eller tunt skivad frukt.

Tiramisuglass / 4 port

Italiensk favoritsmak i smart fryst portionsform. Perfekt att ha på lut i frysen.

- 1 äggula
- 3/4 dl strösocker
- 2 dl vispgrädde
- 1 dl Arla Köket Kesella kvarg rivet skal av 1/2 citron
- rivet skal av 1/2 apelsin
- 3/4 dl starkt kaffe
- 1 msk kaffelikör eller konjak
- 6 avlånga italienska kex, t ex savoiardi
- 1/2 msk kakao

1. Rör ihop äggula och socker.
2. Vispa grädden och rör ner kvarg, äggsmet, citron- och apelsinskal.
3. Blanda kaffe och likör. Dela kexen i halvor och doppa dem i kaffet.
4. Varva smet och kex i 4 glas. Ställ dem i frysen minst 3 tim.
5. Låt glassen stå i rumstemperatur ca 30 min före servering. Sikta över kakao.



Köksfläktar

Tips, nyheter och roligheter för ditt kök.



Franska snacks

ca 5 dl
Innan middag, efter middag. Snacks är alltid lika uppskattat!

- 300 g blandade nötter och sötmandel
- 2 msk smör-&rapsoolja, oliv
- 2 pressade vitlöksklyftor
- 2 msk hackad färsk rosmarin
- 2 tsk gourmetsalt

1. Sätt ugnen på 175°. Skälla och skala gärna en del av mandeln.
2. Blanda smör-&rapsoolja, vitlök och rosmarin i en ugnssäker form.
3. Rör i nötter och mandlar.
4. Rosta i övre delen av ugnen 12–15 min. Ta ut formen och strö på salt. Häll upp snacksen i en skål och servera dem varma.

Underlättar en smula!

Nyheten **Apetina smulad feta** bjuder på perfekt storlek på bitarna. Smälter precis lagom i varma rätter och ger en rik smak av feta. Givetvis även god i sallader och röror!



Många vänner?

Duka upp bufféen från två håll. Underlättar för alla hungriga gäster. Fler fiffiga festtips finns på www.arla.se. Där kan du även välja mellan flera olika bufféer och 3-rätters. Perfekt till födelsedagen, studenten, dopet eller konfirmationen.



Himmelskt god nyhet!

Nu lanseras en ny sortsost – **Høng Himmelsblå päron**. En mild blåmögelost med bitar av päron i, som tillsätts när osten lagrats i tre månader. Mums!