

# NYHET!

# Mjukglass

Svalkande och gott! Nu kan du göra din egen hemmagjorda mjukglass - en belöning värd att vänta på. Bara att vispa, frysa och vispa upp igen. Toppa den krämiga glassen med strössel, krossad choklad eller kolasås. Njut!



Fler glassiga tips hittar du på [arla.se](http://arla.se).  
Arla Forum 020-99 66 99



Söta gubbar

SOMMARENS BÄSTA  
BURGARE

# Nyplockat!

Köksträdgården har flyttat in lite överallt. Övriga med sallader på hemodlade grönsaker och örter nyplockade direkt från balkonglådan. Lite mer mynta, kanske?

## Potatissallad med sparris | 4 port

Somrig sallad på färskpotatis med frisk sås smaksatt med citron och färsk mynta.

700 g kokt färskpotatis	Sås:
2 färska lökar	3 dl Arla® gräddfil
250 g grön sparris	rivet skal av
2 msk grovhackad sötmandel	½ citron
krasseblommor	2 msk hackad mynta
	½ tsk salt

Skär potatisen i skivor. Skiva löken tunt. Bryt av nedersta delen på sparrisen. Koka den i lättsaltat vatten ca 3 min. Kyl sparrisen i kallt vatten och skär den i bitar. Blanda ingredienserna till såsen. Varva potatis, lök, sparris och sås på ett stort fat. Strö över mandel och blommor. Servera till lax eller kyckling.

## Nudelsallad med chili och spenat | 4 port

Lättlagad nudelsallad med asiatiska smaker och lite sting av chili.

100 g glasnudlar	½ liter babyspenat
½ tsk salt	½ dl hackad koriander
1 msk flytande honung	Till servering:
rivet skal och saft av 1 lime	2 dl Arla Köket® crème fraiche gourmet
2 msk rostade sesamfrön	ingefära&chili
2 salladslökar	
½ röd chili, urkärnad	
½ gurka	

Koka nudlarna enligt anvisning på förpackningen. Kyl dem i kallt vatten och blanda med salt, honung, lime och sesamfrön. Skiva salladslök och chili tunt. Hyvla gurkan på längden. Varva alla ingredienser i skålar. Servera med crème fraiche. Gott till grillat kött eller kyckling.





## Sallad med salvia och valnötsdressing | 4 port

Friska nektariner, stekta salviablåd och knaprig valnötsdressing gör salladen till något extra.

250 g körsbärstomater	Valnötsdressing:
2 nektariner	2 dl Kvibille® Svecia riven
1 liter blandad sallad	2 dl Arla® gräddfil
1 dl svarta oliver	½ dl hackade valnötter
1 msk olivolja	1 krm salt
20–25 salviablåd	
2 msk Arla®Smör- &rapsolja	

Rör ihop dressingen. Dela tomaterna. Kärna ur och skär nektarinerna i bitar. Blanda tomater, nektariner, sallad, oliver och olja i en stor skål. Stek salviablåden i smör- &rapsolja 2–3 min och strö över salladen. Servera med dressing och t ex grillad kyckling eller fisk.

### Tips!

Låt salviablåden ligga på hushållspapper så håller de sig fräsiga till servering.

## Bönsallad med löktsatsiki | 4 port

Prova färsk lök i tsatsikin istället för vitlök och gurka. God till en matig bönsallad.

100 g haricots verts	Löktsatsiki:
3 dl stora vita bönor, kokta	2 färska lökar
250 g sojabönor, tinade	½ tsk salt
1 liter blandad sallad	2 dl Arla Köket® matyoghurt
1 burk Arla Apetina® vitost herbes de Provence	2 msk hackad timjan
flingsalt	

Skiva löken till tsatsikin tunt. Blanda med salt och lägg den i en sil. Låt stå ca 15 min. Skölj löken i kallt vatten och låt allt vatten rinna av. Blanda lök, matyoghurt och timjan. Koka haricots verts i lättsaltat vatten 3 min. Kyl dem i kallt vatten. Blanda bönor och sallad. Häll av 1 dl olja från osten. Blanda ner ost, kryddor och resten av oljan från burken i salladen. Strö över flingsalt. Servera salladen med tsatsikin och t ex grillade, starka korvar.



### Tips!

Jordgubbar passar också bra.

## Ostsallad med smultron | 4 port

Knaprigt, sött och salt! Härlig festsallad med grillad ost och ljuvliga smultron.

240 g Arla Apetina® grill cheese	2 msk Svenskt Smör™ från Arla
150 g sockerärter	pressad saft av ½ citron
1 knippa rädisor	1 msk honung
½ färsk lök	1 dl smultron
1 liter blandad sallad	

Koka sockerärterna i lättsaltat vatten 1 min. Kyl dem i kallt vatten och skär dem på längden. Skiva rädisor och lök. Blanda sallad, sockerärter, rädisor och lök på ett fat. Skär osten i bitar och stek dem i smör i en stekpanna ca 4 min. Vänd några gånger under tiden. Tillsätt citronsaft och honung. Rör om och håll det över salladen. Strö över smultron.

# SOMMARENS BÄSTA burgare



Hemmagjorda burgare smakar bäst. De är lättlagade och älskas av både stora och små. Bjud på spännande burgare för alla smaker. De kan vara runda och fyrkantiga. Höga eller låga. Lek med formen och hitta din egen sommarfavorit!

## Dubbel cheeseburgare med jalapeño | 4 port

Supermaffig burgare med mer kött än bröd. Jalapeño är en het chili så smaka dig fram.

600 g nötfärs, gärna av högre	4 hamburgerbröd
1 tsk salt	8 tomatkivor
1 krm svartpeppar	skivad inlagd jalapeño
Arla® Smör-&rapsolja	salladsblad
8 skivor Arla Apetina® mozzarella	

Forma färsen till 8 bollar. Platta ut dem till tunna burgare. Salta och peppra. Grilla eller stek dem i lite smör-&rapsolja ca 3 min på varje sida. Lägg på osten. Dela bröden och grilla eller stek snittytan. Lägg ihop bröden med 2 burgare, tomatkivor, jalapeño och sallad emellan. Servera med coleslaw och ugnstekt bakpotatis i klyftor.

## Coleslaw på primörer | 4 port

En krispig och krämig coleslaw blir sommarens fräschaste tillbehör.

200 g vitkål	½ dl majonnäs
50 g sockerärter	1 msk senap
½ knippa rädisor	½ tsk salt
½ färsk lök	1 krm svartpeppar
1 dl Arla Köket® turkisk meze matyoghurt	

Finstrimla kålen. Strimla sockerärterna. Skiva rädisor och lök. Blanda dem med matyoghurt, majonnäs, senap, salt och peppar. Låt salladen stå i kyl ca 1 tim.

## Tips!

Imponera med hembakade hamburgerbröd.  
Recept finns på [arla.se](http://arla.se).



## Laxburgare med lökdressing | 4 port

Variera och bjud på saftig burgare med lax och sparris.

500 g laxfilé utan skinn	Lökdressing:
1 tsk salt	1 rödlök
Arla® Smör-&rapsolja	1 dl Arla® gräddfil
8 gröna sparrisar	2 msk sötstark senap
1 bit gurka, ca 5 cm	2 msk hackad dill
½ citron i klyftor	2 krm salt
8 skivor rågbröd	½ krm svartpeppar

Skala och hacka löken till dressingen och blanda med övriga ingredienser. Bryt av den nedersta delen på sparrisen och dela dem på längden. Skär gurkan i tunna skivor. Skär laxen i skivor. Salta och grilla eller stek dem i smör-&rapsolja ca 2 min på varje sida. Grilla eller stek sparris och bröd. Lägg ihop bröden med lax, lökdressing, sparris och gurka emellan. Servera med citronklyftor.



## Vegoburgare med grill cheese | 4 port

Sätt smak på vegoburgaren med grillad zucchini och persika. Mums!

240 g Arla Apetina® grill cheese	4 portionsbröd eller hamburgerbröd
1 liten zucchini i skivor	2 dl Arla Köket® crème fraiche gourmet
2 persikor i klyftor	ingefära&chili salladsblad
2 msk Arla® Smör- &rapsolja	

Dela osten i halvor och skär dem sedan i tunna skivor. Pensla ost, zucchini och persika med smör- &rapsolja. Grilla eller stek dem ca 3 min och vänd några gånger under tiden. Dela bröden och stek eller grilla dem. Bred crème fraiche på snittytorna. Lägg ihop bröden med ost, zucchini, persika och sallad emellan.

## Korvburgare med syrade grönsaker | 4 port

Förvandla favoritkorven till burgare! Njut med gott surdegsbröd.

4 kryddstarka tjocka korvar  
1 paprika  
Arla® Smör- &rapsolja

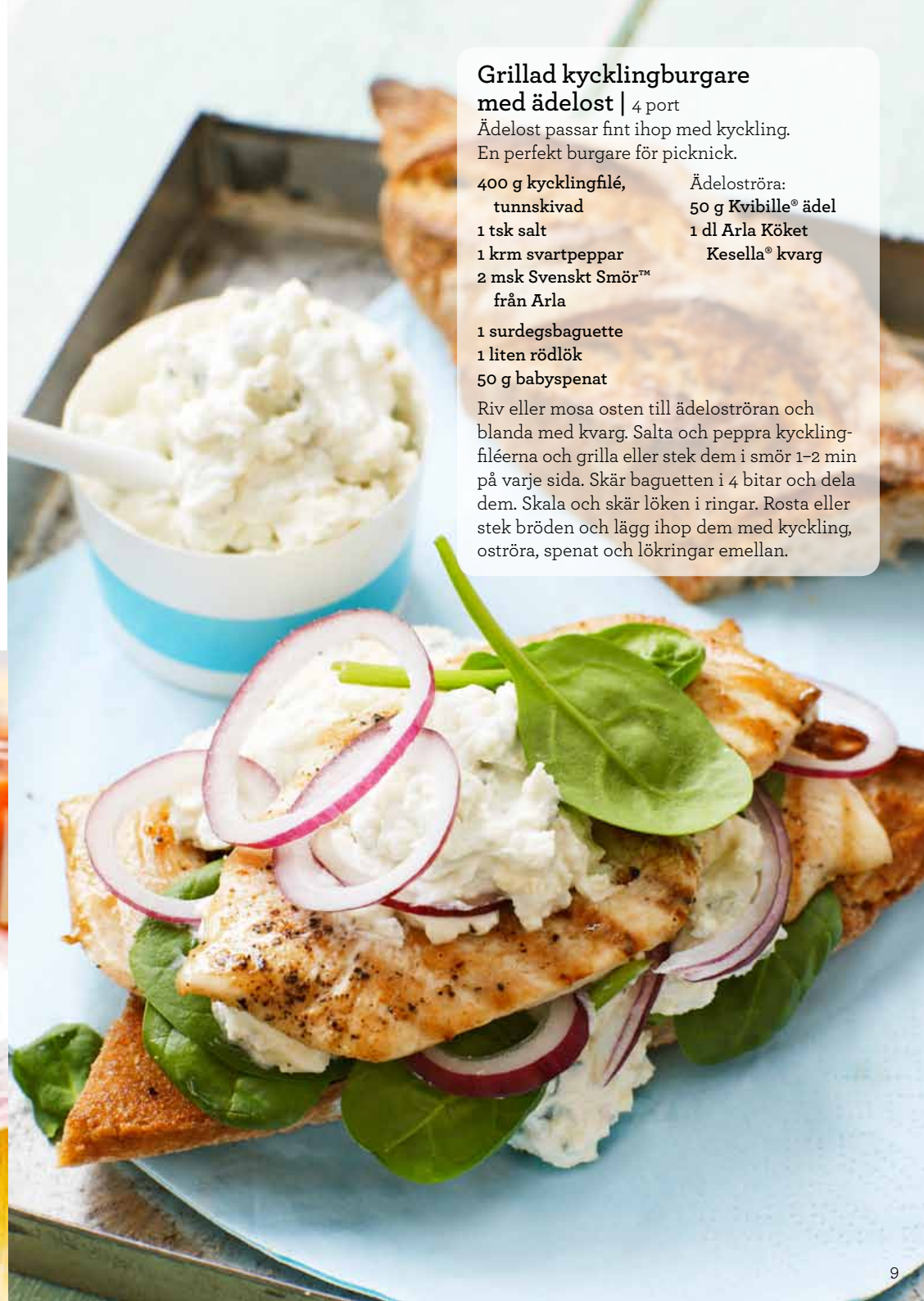
Dressing:  
1 dl Arla köket® smetana  
½ dl BBQ ketchup

8 skivor surdegsbröd  
syrade grönsaker

Rör ihop dressingen. Dela korvarna på längden nästan igenom och vik ut dem. Kärna ur och skär paprikan i bitar. Grilla eller stek korv och paprika i smör- &rapsolja 2-3 min på varje sida. Grilla eller stek brödskvivorna. Bred dressing på bröden och lägg ihop dem med korv, paprika och syrade grönsaker emellan.

### Tips!

Syrade grönsaker hittar du i din butik.



## Grillad kycklingburgare med ädelost | 4 port

Ädelost passar fint ihop med kyckling. En perfekt burgare för picknick.

400 g kycklingfilé, tunnskivad	Ädeloströra: 50 g Kvibille® ädel
1 tsk salt	1 dl Arla Köket
1 krm svartpeppar	Kesella® kvarg
2 msk Svenskt Smör™ från Arla	

1 surdegsbaguette  
1 liten rödlök  
50 g babyspenat

Riv eller mosa osten till ädeloströran och blanda med kvarg. Salta och peppra kycklingfiléerna och grilla eller stek dem i smör 1-2 min på varje sida. Skär baguetten i 4 bitar och dela dem. Skala och skär löken i ringar. Rosta eller stek bröden och lägg ihop dem med kyckling, oströra, spenat och lökringar emellan.



## Whoppies | 20 st

Mer lättbakade än macroner är dessa små kakor från USA med fyllning emellan. Välj din smakfavorit.

75 g Svenskt Smör™  
från Arla,  
rumsvarmt  
1 dl strösocker  
1 krm vaniljpulver  
2 ägg  
½ dl Arla® mjölk  
3 ½ dl vetemjöl  
2 tsk bakpulver

Fyllningar:  
50 g Svenskt Smör™  
från Arla,  
rumsvarmt  
1 dl florsocker  
½ krm vaniljpulver  
2 msk mosade hallon,  
blåbär eller  
1 ½ msk kakao

Sätt ugnen på 175°. Vispa smör, socker och vaniljpulver poröst. Rör i ägg, mjölk och mjölet blandat med bakpulver. Klicka ut smeten till 40 små runda kakor på plåtar med bakplåtspapper. Grädda i nedre delen av ugnen ca 10 min. Låt kallna. Rör ihop smör, florsocker och hallon, blåbär eller kakao. Lägg ihop kakorna två och två med fyllning emellan. Kakorna går bra att frysa.

## Glassandwich | 12 st

Glassa med förberedda godingar i frysen när du får oväntat besök.

1 dl Arla® Smör-  
&rapsoolja  
1 ½ dl farinsocker  
1 ägg  
½ tsk salt  
2 msk kakao  
½ krm vaniljpulver  
1 tsk bakpulver  
1 ½ dl vetemjöl  
50 g mörk choklad  
1 dl hasselnötter  
Fyllning:  
1 liter glass  
eller sorbet

Sätt ugnen på 200°. Rör ihop smör- &rapsoolja, farinsocker och ägg i en bunke. Rör ner salt, kakao, vaniljpulver och bakpulver blandat med mjölet. Hacka choklad och nötter grovt och rör ner. Klicka ut smeten till 24 kakor på plåtar med bakplåtspapper och platta ut dem lite. Lägg dem inte för tätt eftersom de flyter ut i ugnen. Baka i mitten av ugnen 6-8 min. Låt kallna. Lägg ihop kakorna två och två med glass eller sorbet emellan. Förvara i frys. Ta fram ca 10 min innan servering.



# Köksfläktar

MATGLADA TIPS OCH GODA NYHETER



## SVALKANDE SPANSK SOPPA!

Sval gazpacho med fyllig, lite het smak av tomat, vitlök och paprika. Perfekt till lunch en varm somardag. Även smidig att ta med i kylväskan. Servera iskall med rostade krutonger.



## Årets Kock® 2013!

Stort grattis till Daniel Räms som tog hem den 30:e upplagan av Årets Kock med sin fjällrödning och dovhjort. Vanligtvis driver Daniel Räms Mat & Gastronomi. Arla har varit stolt presentatör av tävlingen sedan starten 1983.

## GLAD MIDSOMMAR ÖNSKAR nya arla.se

Fira med festlig och enkel midsommarmat! Arla.se har bytt utseende och har ett förbättrat receptsök som gör det snabbt och enkelt att hitta recept från Arla Köket®. Smart är den också eftersom den anpassar sig automatiskt efter skärmstorleken på din mobil, läsplatta eller dator. Välkommen in!



Dill- och pepparrotssill hittar du på nya arla.se.

## SVERIGES POPULÄRASTE RECEPTAPP!

Har du läsplatta eller smartphone? Ladda ner Arla Köket® med över 1000 recept, veckomatsedlar, inköpslistor och massor av inspiration. Arla Köket® appen hämtar du gratis i din App store.

★ TÄVLINGEN ÅRETS KOCK® FYLLER 30 ÅR! ★

# NJUT VINNARRÄTTEN AV Peter J Skogström



## Peter J Skogström

Vann Årets Kock® 2006.

**Gör:** Driver Mat & Vin Slottsparken och Smarta Kök, Malmö.

**Hur firar du Årets Kock®:** Har tema Årets Kock® på restaurangen och erbjuder vinnarnas kokbok till bra pris.

**Bästa söndagsmaten:** Sånt som är förberett i god tid t ex långsamt, ugnstekt högrev så att man själv kan vara med vid bordet.

### Bjud på Peters hela festmeny!

*Förrätt*

Sparris med brynt äggsmör

*Dessert*

Apelsinbakad rabarber  
med sesamkrisp

Recepten finns på [arla.se](http://arla.se).

## Grytstekent entrecôte med picklade primörer | 6 port

Här är en lättlagad variant av min vinnarrätt.

800 g mörad entrecôte	Picklade primörer:
1 ½ msk peppar- blandning, grovkrossad	500 g primörer t ex morötter, rädisor, spetskål
2 schalottenlökar	1 dl ättiksprit, 12 %
2 dl rödvin	5 dl vatten
5 dl kalvbuljong	1 dl strösocker
50 g Svenskt Smör™ från Arla	1 msk hel anis
salt	1 msk hel kummin
honung	½ msk hel fänkål salt
Galette:	
500 g gulbetor	
500 g potatis	
2 dl Kvibille® Svecia riven	
30 g Svenskt Smör™ från Arla, smält	

Sätt ugnen på 125°. Rulla köttet i kryddorna. Skala och finhacka löken. Bryn köttet i smör i en gryta, tillsatt lök, vin och buljong. Koka upp och ställ in grytan i nedre delen av ugnen. Tillaga köttet till 54° innertemperatur. Ös ofta under tillagningen. Ta upp köttet ur buljongen och låt det vila ca 20 min. Sila buljongen och koka ihop den till 4 dl. Vispa ner smöret och smaka av såsen med salt och honung. Red ev av med majsstärkelse utrört i lite vatten.

**Galette:** Sätt ugnen på 175°. Skala och skiva gulbetor och potatis mycket tunt. Saltä och låt dra ca 10 min. Krama ur vätska som bildats. Varva rotsaker, smör och ost i en ugns-säker form. Tillaga i mitten av ugnen ca 40 min. Täck med folie och tryck ihop galetten. Låt svalna något och skär i bitar vid servering.

**Picklade primörer:** Skala morötterna. Skär primörerna i tunna skivor. Koka upp övriga ingredienser. Låt dra i 30 min. Koka upp igen och sila vätskan över primörerna. Låt svalna. Skär köttet i skivor och servera med sås, galette och picklade primörer.

**Tips!** Galetten går utmärkt att göra dagen innan och sedan värmas upp.

ARLA FOODS ÄR STOLT PRESENTÄTOR AV TÄVLINGEN ÅRETS KOCK® OCH HAR VARIT MED SEDAN STARTEN 1983.

# Söta gubbar

Svenska jordgubbar tröttnar vi aldrig på. De ger sommarens desserter det lilla extra och mognar lagom till säsongens alla fester och kalas. Njut dem på en kaka eller med en ljuvlig sås.

## Ingefärssås med citronmeliss | 4-6 port

Vispa 2 dl Arla® vispgrädde. Rör i 1 äggula, ½ dl florsocker, 1 dl Arla Köket Kesella® kvarg, 1 msk hackad citronmeliss och 2 msk riven ingefära. Servera såsen till färska jordgubbar.

## Jordgubbschutney

med chili | ca 5 dl

Upptäck en ny söt och kryddig favorit till grillad kyckling. Passar också bra till ost.

1 liter jordgubbar	½ dl rödvinsvinäger
2 gula lökar	1 dl råsocker
½ röd chili	1 kanelstång
2 msk Arla® Smör- &rapsolja	1 tsk salt

Ansa och skär jordgubbarna i bitar. Skala och hacka lökarna. Kärna ur och strimla chilin. Fräs lök och chili i smör-&rapsolja i en gryta. Rör i jordgubbar, vinäger, socker, kanel och salt. Koka utan lock 20-30 min tills vätskan kokat in. Håll upp i rengjorda burkar. Förvara kallt.

Håller ca 1 vecka i kyl.

## Tips!

Gör dubbel sats och ta med som gå-bort-present till grillkalaset.

## Sockerkaka med mynta

och jordgubbar | 8-10 bitar

Sommarens enklaste rör-ihop-kaka toppas med massor av röda gubbar och grönt myntasocker.

1 ½ dl Arla® Smör- &rapsolja	Myntasocker:
3 msk hackad mynta	1 msk strösocker
2 ½ dl strösocker	1 msk hackad mynta
3 ägg	Garnering:
2 ½ dl vetemjöl	2 dl Arla® vispgrädde
½ tsk bakpulver	1 liter jordgubbar

Sätt ugnen på 175°. Rör ihop smör-&rapsolja, mynta och socker i en bunke. Tillsätt äggen ett i taget. Rör ner mjölet blandat med bakpulver. Håll smeten i en smord och bröad rund form ca 24 cm i diameter. Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 min. Låt kakan kallna. Mortla socker och mynta. Vispa grädden och bred den på kakan. Halvera jordgubbarna och lägg dem ovanpå. Strö över myntasocker.

