

Våren 2016

Gott med
ÄGG

PÅSKENS
SÖTA
MED ÅRETS
KONDITOR



Fixa

VÅRFESTEN!

Vårkalas!

Våren är festernas tid. Studentmottagningar, dop, bröllop och konfirmationer avlöser varandra. Bjud på en grön buffé med vårens härliga primörer. Lägg till lite fisk, ost eller kött efter släktens och vännernas önskemål och smak.

Om du lagat alla recepten och lägger till ca 50 g t ex rostbiff, kalkonpastrami eller stekt halloumi per person, blir det en buffé som räcker till 12 personer.



Blomkålsplättar med löjrom och picklad rödlök | 24 st

Små munsbitar med blomkål och ost passar bra med syrlig rödlök och festlig rom.

200 g blomkål
150 g Arla Präst®, riven
3 ägg
2 tsk fiberhusk
½ tsk salt
½ dl Arla® Klarifierat Smör

Picklad rödlök:
1 liten rödlök
1 msk pressad citron

Till servering:
2 dl Arla Köket® crème fraiche
120 g löjrom
2 msk finhackad gräslök

Börja med den picklade rödlöken. Skala och skiva rödlöken i tunna skivor. Häll över citronsaften och ställ åt sidan. Skär blomkålen i små bitar eller riv den på ett rivjärn. Blanda ost, ägg, fiberhusk och salt. Vänd ner blomkålen i smeten. Stek 24 plättar i smör i en stekpanna. Låt svalna något. Lägg en klick crème fraiche på varje plätt. Toppa med löjrom, picklad rödlök och gräslök.

Potatissallad med grön dressing och cheddarost | 12 bufféportioner

Pigg och grön potatissallad som är god både till varmrökt lax och tunt skivad rostbiff.

750 g delikatess- potatis	Grön dressing:
250 g broccoli	80 g babyspenat
1 fänkål	1 dl hackad persilja
80 g babyspenat	½ burk sardellfiléer à 85 g
150 g tärnad	¾ dl rapsolja
Kvibille® cheddar	1 msk dijonsenap
½ dl hackad salt- rostad mandel	1 dl Arla Köket® turkisk meze matyoghurt
	1 tsk salt
	1 krm svartpeppar

Skala och koka potatisen. Börja därefter med dressing. Mixa spenat, persilja, sardeller, olja och senap slätt. Vänd ner matyoghurten, salta och peppra. Dela broccolin i små buketter, skala och skiva broccolistammen. Koka ca 1 min i lättsaltat vatten. Dela potatisen i mindre bitar. Blanda potatis och broccoli med dressing. Skiva fänkålen tunt. Lägg resten av spenaten på ett fat och lägg potatissalladen ovanpå. Toppa med fänkål, tärnad cheddar och mandel.



Smördegsinbakad sparris | 12 bufféportioner

Portionsinbakad sparris med en krämig kronärtskocksröra är perfekt till drinken eller på buffén.

12 gröna sparrisar
75 g marinerade kronärtskockshjärtan
150 g Arla® färskost naturell
1 kylt rektangulär smördeg, ca 250 g
1 ägg
2 msk sesamfrön

Sätt ugnen på 200°. Mixa kronärtskocken slät med färskosten. Bred ut krämen på smördegen. Skär 12 remsor av smördegen, ca 2 cm breda. Bryt av nedersta delen på sparris. Rulla in varje sparris i en smördegstremsa, lägg på plåt med bakplåts-papper. Pensla med uppvispat ägg och strö över sesamfrön. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min.





Lökflarn med sidfläsk och jordärtskockor | 12 bufféportioner

Smakrikt och frasigt flarn med rökt fläsk och ost.

1 liten purjolök	150 g Arla® färskost naturell
2 vitlöksklyftor	75 g Kvibille® gräddädel
150 g rökt sidfläsk	1 msk plockad timjan
½ dl Arla® Smör&rapsoolja gourmet	1 krm svartpeppar
100 g jordärtskockor	
10 ark kylt filodeg, ca 150 g	

Sätt ugnen på 175°. Ansa, skölj och skiva purjolöken. Skala och skiva vitlöken. Tärna fläsket. Stek lök och fläsk i smör- & rapsoolja ca 4 min. Skiva jordärtskockorna tunt och lägg i vatten. Varva arken med filodeg på en plåt med bakplåtspapper. Pensla smör- & rapsoolja mellan varje lager och bred färskost på det översta lagret. Toppa med fläsk- och lökblandningen. Ta upp och krama ur jordärtskockorna och fördela på flarnet. Smula över ost, timjan och peppar. Baka i mitten av ugnen ca 20 min. Klipp eller skär i bitar.



Grönsallad med briedressing och krutonger | 12 bufféportioner

Några bittra salladsblad som rosé och frisée är gott till den smakrika dressingen.

1 huvud roman-sallad	Briedressing: 2 dl Arla Köket® vispgrädde
80 g blandad grönsallad	1 msk vitvinsvinäger
200 g cocktail-tomater	150 g Castello® Brie ekologisk
2 dl krutonger	1 äggula
	1 krm salt
	1 krm svartpeppar

Koka upp grädde och vinäger till briedressing. Skär bort ytterkanterna på osten och smula ner osten i grädden. Koka på svag värme under omrörning ca 3 min tills grädden tjocknat och osten smält. Vispa ner äggulan och sjud under omrörning tills dressingen är tjock. Salta och peppra och låt svalna. Bryt salladen i bitar och dela tomaterna. Lägg salladen på ett fat, ringla över dressing och toppa med tomater och krutonger.



AVOKADORÖRA
MED ÄPPLE
RECEPT PÅ ARLA.SE

Confiterad lax med picklad gurka | 12 bufféportioner

En modern variant på inkokt lax.

Den picklade gurkan får smak av ättika.

900 g laxfilé

1 tsk salt

250 g Arla®

Klarifierat Smör

1 dl sesamfrön

ev myntablåd

Picklad gurka:

1 gurka

½ dl ättiksprit 12 %

2 msk strösocker

1 tsk salt

1 röd chili

Sätt ugnen på 100°. Skär bort skinnet på laxen och dela i 12 jämnstora bitar.

Lägg bitarna i en ugnssäker form och salta. Klicka smöret över laxen, täck med plastfolie. Tillaga i mitten av ugnen ca 30 min tills laxen har en innetemperatur på ca 50°.

Vispa ihop ättiksprit, socker och salt i en bunke. Skala och kärna ur gurkan. Tärna den i små bitar och lägg i lagen. Dela och kärna ur chilin. Finhacka den och tillsätt till gurkan. Låt stå ca 15 min innan servering. Ta upp laxen, vänd den i sesamfrön och lägg på ett fat. Toppa med picklad gurka och garnera ev med myntablåd.



Syltade aprikoser till ostbricka | 12 bufféportioner

Aprikoser som kokas med muscovadosocker och kummin passar fint både till hårdost och vita mögelostar såsom brie.

200 g torkade aprikoser

½ dl muscovadosocker

1 dl vitt vin

rivet skal och saft av ½ citron

½ tsk kumminfrön

Koka upp muscovadosocker, vin och citronsaft i en liten kastrull. Dela aprikoserna, lägg dem i kastrullen och låt sjuda på svag värme ca 5 min. Vänd ner citrusskal och kummin. Servera aprikoserna ljunna till rums-tempererad ost.

ARLA
PRÄST®

CASTELLO®
WHITE WITH
GREEN PEPPER

CASTELLO®
WHITE WITH
TRUFFLE

KVIBILLE®
GRÄDDÄDEL

CASTELLO®
GOLDEN

Köksfläktar

MATGLADA TIPS OCH GODA NYHETER

ARLA KÖKET MATKASSE

Nu är det enkelt att planera veckans mat! I Arla Köket® matkasse ger vi menyförslag och du ändrar enkelt recept eller antalet portioner efter vad som passar dig bäst. Matkassen levereras direkt hem till din dörr. Prova även Fredagskassen med lite extra guldkant. Inget abonnemang och maximal valfrihet!



ANMÄL DIG TILL
VÅRENS FAMILJEFEST PÅ
arla.se/koslapp



NATURFÄRGADE ÄGG

Ge påskens ägg det lilla extra genom att färga dem med råvaror du har hemma i skafferiet. Bind lökskal runt om de okokta äggen med hjälp av plastfolie eller gummiband. Lägg ev ytterligare färgsättning i kokvattnet och koka äggen som vanligt.

NYHET! FÄRDIGTÄRNAD CHEDDAR

Sedan 1928 har Kvibille® mejeri i Halland tillverkat cheddar.

Nu finns den välagrade och smakrika osten även som färdigtärnad. Utmärkt i sallad och soppa. Eller njut den direkt som tilltugg och småplock på bufféer.



POPPIS MED ägg

Nyttiga, trendiga och vackra att se på.
Ägg är mer populärt än någonsin.
Och det finns mycket mer du
kan göra än att koka dem!

Tips!

Du kan också
använda stora
muffinsformar.

Ugnsbakade ägg med tomat och knaprig skinka | 8 st

Ägg i cocotte – franska för eldfast form – är en lättlagad brunchrätt som kan varieras i det oändliga. Blanda lite kokta linser eller smörstekt bladspenat i tomatsåsen för en matigare variant.

8 skivor lufttorkad skinka

8 ägg

½ tsk salt

Arla® Smör&rapsoolja
spray

1 dl Arla Köket® visp-
grädde

1 krm svartpeppar

3 dl tomatsås

1 dl Arla Präst®, riven

½ dl plockad basilika

Stek skinkan knaprig i en torr stekpanna, lägg på hushållspapper. Sätt ugnen på 175°. Spray 8 portionsformar med smör-&rapsoolja. Fördela tomatsåsen i formarna och knäck ett ägg i varje form. Blanda grädde, riven ost, salt och peppar och fördela i varje form. Grädda ca 15 min i mitten av ugnen. Toppa med knaprig skinka och basilikablåd.



Äggssallad med sashimi

på lax | 8 port

Krispig sallad med ägg toppas med tunt skuren rå lax. Du kan också ta gravad eller rökt lax men hoppa då över sojan.

3 ägg	16 blad gemsallad
½ äpple	100 g laxloin, t ex Salma
1 ½ msk kapris	3 msk rostad lök
3 msk Arla Köket® smetana	½ ask klippt krasse
3 msk majonnäs	2 msk japansk soja
1 krm curry	
1 krm svartpeppar	

Koka äggen ca 8 min. Spola dem kalla. Skala och grovhacka dem. Tärna äpplet i små bitar och finhacka kaprisen. Rör ihop smetana, majonnäs, curry och peppar. Vänd ner ägg, äpple och kapris. Fördela äggssalladen i salladsbladen. Skär laxen i tunna skivor och lägg på äggssalladen. Toppa med rostad lök och krasse, servera med soja.

Galette med vitost och ägg | 8 port

Frasig och lättlagad paj med mycket smak. Prova gärna att byta ut grönkålen mot spenat och sötpotatisen mot pumpa.

1 sötpotatis	1 kyld rektangulär smördeg, ca 250 g
1 silverlök	150 g Arla® färskost naturell
1 röd chili	100 g Apetina® vitost
2 msk Arla® Smör- &rapsolja	3 ägg
150 g repad grönkål	
½ tsk salt	

Sätt ugnen på 225°. Skala och tärna sötpotatisen och silverlöken. Kärna ur och finhacka chilin. Stek sötpotatis och silverlök på medelvärme i smör- &rapsolja ca 8 min. Tillsätt grönkål och chili och stek ytterligare ca 2 min. Salta. Rulla ut smördegen på en plåt med bakplåtspapper. Bred ut färskosten, spår en kant på ca 3 cm runt om. Fördela grönsaksröran och smula över vitosten. Knäck äggen på galetten. Vik upp kanterna på smördegen. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min.





Fattiga riddare med vit chokladkräm | 8 port

Servera riddarna med lite sylrig frukt.

3 dl Arla Köket® gräddmjölk	Vit chokladkräm: 100 g vit choklad
1 dl vetemjöl	2 dl Arla® vispgrädd
2 ägg	2 dl Arla Köket® turkisk meze matyoghurt
1 msk strösocker	
1 krm salt	
1 tsk mortlade karde- mummakärnor	1 tärnad mango ½ tärnad ananas
8 skivor ljust surdegs- bröd	½ kruka citronmeliss ev florsocker
3 msk Arla® Svenskt Smör	

Hacka chokladen till chokladkrämen och smält över vattenbad eller i mikro. Vispa grädden. Vänd ner matyoghurten i chokladen och till sist grädden. Låt stå i kyl. Vispa ihop gräddmjölk, mjöl, ägg, socker, salt och kardemumma. Vänd brödet i äggsmeten, låt gärna ligga ca 1 min i smeten. Stek brödet i smör i en stekpanna. Servera brödet med chokladkräm och frukt, toppa med citronmeliss och pudra ev över florsocker.



Sparris med pocherat ägg och hollandaise noisette | 8 port

Med brynt smör får hollandaisen en nötig smak.

1 kg gröna sparrisar	Hollandaise: 400 g Arla® Svenskt Smör
8 ägg	6 äggulor
1 tsk salt	4 msk vatten
1 liter vatten	2 msk pressad citron
2 msk ättiksprit 12% skalet av 1 citron	2 krm salt
1 dl hackade rostade hasselnötter	
1 dl plockad körvel	

Börja med såsen. Bryn smöret i en kastrull, håll av och låt svalna något. Vispa äggulor, vatten och citronsafte på medelvärm till det tjocknar och har en temperatur på ca 66°. Dra av från värmen. Droppa ner smöret lite i taget under ständig vispning. Smaka av med salt. Knäck äggen och håll ner i kokande saltat vatten med ättika. Låt sjuda ca 4 min. Ta upp äggen med en hålslev och lägg på ett fat. Ta bort den nedre hårda delen på sparris. Koka ca 2 min i lättsaltat vatten. Lägg upp direkt på fat. Klicka såsen på sparris, toppa med äggen, citronskal, nötter och körvel.



Marängtårta med rabarber och hallongrädde | 12 bitar

Mellan fluffiga mandelmarängbottnar gömmer sig syrlig hallongrädde och vaniljrabarber.

Bottnar:

6 äggvitor

1 dl strösocker

1 krm salt

4 dl florsocker

4 dl mandelmjöl

2 msk mandelspån

Fyllning:

4 rabarber

3 msk strösocker

3 msk vatten

3 dl Arla® vispgrädde

2 msk strösocker

1 krm vaniljpulver

450 g hallon

Sätt ugnen på 175°. Vispa äggvitor, socker och salt till en fast maräng. Vänd ner florsocker och mandelmjöl. Bred ut 3 rundlar, ca 20 cm i diameter, på plåtar med bakplåtspapper. Strö över mandelspån. Grädda ca 20 min. Låt svalna. Skär rabarbern i 1 cm stora bitar. Koka ihop med socker och vatten, ca 5 min. Låt kallna. Vispa grädde, socker och vaniljpulver. Vänd ner hälften av hallonen i grädden. Fördela hallongrädden och rabarbern mellan bottnarna. Toppa tårtan med resten av hallonen.



PÅSKENS SÖTA MED Sara Aasum Hultberg

SARA VÄLJER ...

VIT eller **MÖRK** CHOKLAD
KAKOR eller **BULLAR** • GODIS eller **GLASS**
CRÈME FRAICHE eller **GRÄDDE**
HANDKNÄDNING eller **MASKIN**

Sara Aasum Hultberg

Årets Konditor 2014 frilansar och har precis gett ut en härlig bakbok.

Varför bjuder du på just dessa recept?

De är fräscha och passar när våren kommer. Och självklart vill man ha choklad på påsken!

Dina bästa tips för att lyckas med recepten?

Planera väl och se till att ha god tid på dig.

Vad klarar du dig inte utan i köket?

Bra råvaror är en förutsättning för att lyckas, sedan slickepott, ballongvisp och en palett.

Vad bjuder du pappa på för dessert?

Han älskar mina bullar! Annars blir det glass.

Wilken tårta smakar bäst på våren?

Nån fräsch variant med mycket citrus. Och choklad går alltid hem.



MARSHMALLOWS-
ÄGG MED LIME
RECEPT PÅ ARLA.SE

Citronbavaroise med rostad vit choklad | 8 port

Fräsch dessert med syrlig citron och krispig topping som smakar kola och choklad.

2 gelatinblad	4 äggulor
100 g vit choklad	1 ½ dl Arla®
rivet skal av	vispgrädde
6 citroner	2 dl Arla® gräddfil
½ dl pressad citron	50 g vit choklad
1 dl strösocker	

Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 min. Hacka chokladen och lägg i en bunke. Värm citronsaft, rivet skal och socker i en kastrull och värm tills sockret har löst sig. Häll citronblandningen över äggulorna under omrörning. Häll tillbaka i kastrullen och värm till 83° under omrörning, tillsatt gelatinbladen. Häll citronblandningen över den hackade chokladen och rör till en slät smet, låt svalna. Vispa grädden lätt. Vänd försiktigt ner grädde och gräddfil i smeten. Häll eller spritsa i 8 glas. Ställ i kyl minst 4 tim. Sätt ugnen på 175°. Riv chokladen och strö ut på en plåt med bakplåts-papper. Rosta chokladen ca 10 min i mitten av ugnen. Toppa glaset med rostad choklad.



Munkar med apelsinsocker | 25 st

Hemgjorda, fluffiga munkar – fantastiskt goda!

1 liter vetemjöl	Till fritering:
1,2 dl strösocker	500 g Arla®
3 ½ dl vatten	Klarifierat Smör
50 g jäst	Apelsinsocker:
2 ägg	2 dl strösocker
1 tsk salt	rivet skal av 1 apelsin
200 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt	

Blanda samtliga ingredienser utom smöret och kör ca 7 min i en degmaskin. Klicka i smöret lite i taget och arbeta till en smidig deg. Låt jäsa övertäckt i kyl ca 2 tim. Kavla ut degen 1–2 cm tjock på mjölad arbetsbänk. Stansa ut rundlar, ca 7 cm i diameter och gör ett hål i mitten av varje rundel. Låt jäsa övertäckta ca 45 min. Blanda ihop apelsinsockret. Klicka ner klarifierat smör i en vid kastrull, värm till ca 140°. Friterar munkarna ca 3 min på varje sida. Vänd dem direkt i apelsinsocker eller ringla över en glassyr.





CITRUSSALLAD
RECEPT PÅ ARLA.SE

Cheesecake med kvarg | 12 bitar

Denna cheesecake får en fin syrlighet från kvarg. Servera med en frisk citrusallad.

Botten:	Fyllning:
100 g Arla®	4 gelatinblad
Svenskt Smör	250 g Arla Köket
2 ½ dl dinkelfingor	Kesella® kvarg
¾ dl strösocker	2 dl råsocker
1 krm bakpulver	¾ dl pressad lime
	2 ½ dl Arla® vispgrädde

Sätt ugnen på 175°. Blanda samman smör, dinkelfingor, socker och bakpulver till en smuldeg. Tryck ut smulorna i en rund form med löstagbar kant, ca 20 cm i diameter. Baka i mitten av ugnen ca 12 min. Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 min. Blanda kvarg med råsocker och limesaft, vispa tills sockret löst sig. Ta undan ⅓ av kvargblandningen och varm försiktigt i en kastrull. Tillsätt gelatinbladen och låt smälta. Vänd ner i resten av kvargblandningen. Vispa grädden löst och vänd ner i kvargen. Klicka ner fyllningen på botten, låt stelna i kyl minst 4 tim.



Vit chokladfudge med ananas och rostad kokos | 30 st

Med kokos och ananas får du en lite syrligare fudge. Perfekt som gå-bort-present!

2 ½ dl strösocker	100 g vit choklad
2 ½ dl Arla®	50 g Arla® Svenskt Smör
vispgrädde	1 dl torkad ananas
1 dl ananasjuice	1 dl rostade kokoschips
1 dl ljus sirap	

Blanda socker, grädde, ananasjuice och sirap i en kastrull. Koka upp under omrörning tills sockret löst sig. Sänk till medelvärme och låt sjuda till en temperatur på 118°. Dra åt sidan och låt svalna något. Hacka chokladen. Tillsätt choklad och smör, rör tills allt löst sig, ca 3 min. Håll smeten i en form med bakplåtspapper, ca 15x20 cm. Strö över ananas och kokoschips. Låt fudgen stelna i rumstemperatur, minst 6 tim. Skär i 30 bitar.

PETIT FOUR MED
MANGO, MYNTA
OCH VIT CHOKLAD
RECEPT PÅ ARLA.SE

Choklادتårta med mandel | 12 bitar

Det brynta smöret ger choklادتårtan en fantastisk karaktär.

Botten:

1 dl mandel
200 g mandelmassa
100 g Arla®
Svenskt Smör
2 ägg

Fyllning:

150 g Arla® Svenskt Smör
200 g mörk choklad
2 dl Arla® vispgrädde
2 ½ dl strösocker
4 äggulor

Sätt ugnen på 175°. Grovhacka mandeln. Rör mandelmassan i en bakmaskin, tillsätt smöret lite i taget tills allt är blandat. Tillsätt äggen ett i taget under omrörning och vänd ner mandeln. Klicka ner smeten i en smord rund form med löstagbar kant, ca 22 cm i diameter. Baka i mitten av ugnen ca 18 min, låt kallna. Bryn smöret i en kastrull. Hacka chokladen och lägg i en bunke. Tillsätt grädde och socker i det brynta smöret. Häll smörblandningen över äggulorna under omrörning. Häll tillbaka i kastrullen och värm till 83° under omrörning. Häll smör- och äggblandningen över chokladen och rör till en slät smet. Häll smeten på botten och låt stelna minst 4 tim i kyl.

TÅRTDEKORATION
"FÄGELBO"
RECEPT PÅ ARLA.SE

Ärtröra med mynta | 24 st

Tina 250 g frysta gröna ärter och mixa med ½ dl Arla Köket® crème fraiche, 1 msk hackad mynta och ½ tsk salt. Servera ärtröran på 24 crostini och toppa ev med myntablad och hackad saltrostad mandel.



Ägghalvor med romkräm | 4 port

Vispa 2 dl Arla Köket® smetana med elvisp tills den tjocknar. Vänd ner 50 g löjrom eller röd stenbitsrom. Klicka eller spritsa krämen på kokta ägghalvor. Toppa ev med mer rom och en dillkvist.

Kladdkaka med dulce de leche

Lägg portionsbitar av kladdkaka på fat. Klicka 2 msk Arla Köket Kesella® kvarg dulce de leche på varje bit. Pudra över florsocker och servera med färska blåbär.

