

PÅSKMIDDAG
EXTRA ALLT



Våren 2015



*Fira
in våren!*

KONDITIONER GUSTAF MABROUK
BJUDER PÅ TÅRTA

PÅSKMIDDAG EXTRA ALLT

Påsk är lediga dagar och starten på våren. Äntligen är det dags att släppa in vårens färger och smaker i köket igen. Börja med tre sorters snittar eller välj din favorit. Bjud dina nära och kära på en oförglömlig påskmiddag som avslutas med en överraskning - stekta ägg.

Endive- och salladsplock | 20 st

Rensa och plocka 1 endive och 1 huvud gemsallad och lägg bladen på ett fat. Fördela 1 ask skivad physalis, 140 g smulad Kvibille® ädel och ½ dl grovhackade, saltrostade mandlar på bladen. Ringla över 1 msk flytande honung.

Smördegspizza med spenat och picklad rödlök | 8 bitar

Frasig pizza med syrlig rödlök. Bjud i mindre bitar till drinken eller skär portionsbitar till huvudrätt eller på buffén.

200 g fryst spenat	Picklad rödlök:
1 kylid smördeg, ca 400 g	2 rödlökar
200 g Arla Köket® färskost rucola&pesto	2 msk olivolja
100 g Arla Köket® riven ost pizza	1 msk pressad citronsaft
	2 krm salt
	1 krm svartpeppar
	2 dl rucola

Skala och skiva rödlöken tunt. Blanda med olja, citronsaft, salt och peppar. Tina och krama ur spenaten. Sätt ugnen på 225°. Rulla ut smördegen på en plåt med bakplåts-papper. Nagga degen med en gaffel. Rör ihop spenaten med färskost och $\frac{2}{3}$ av den rivna osten. Bred ut smeten på smördegen. Strö över resten av osten. Vik upp en liten kant runt om. Grädda i mitten av ugnen 15-20 min. Skär pizzan i bitar, toppa med picklad rödlök och rucola.



Laxspread med pepparrot | ca 5 dl

Små, smakrika snittar blir en god start på middagen.

350 g varmrökt lax
1 ask krasse
2 dl Arla Köket® smetana
2 msk riven pepparrot
2 krm salt
1 krm svartpeppar

Snedskuren baguette eller påskbröd,
recept sid 6

Ta bort skinn och ben från laxen och mosa den i en bunke. Klipp krasse. Tillsätt smetana, pepparrot och krasse. Rör ihop och smaka av med salt och peppar. Lägg i en fin burk och ställ fram tillsammans med bröd. Låt gästerna göra sina egna snittar.

Kokt sparris med hackat ägg och brynt smör | 8 port

Färsk sparris betyder vår. Här i en mild förrettssallad med nötigt smör och knapriga krutonger.

- 1 kg grön sparris
- 4 skivor formbröd
- 100 g Arla® Svenskt Smör
- 4 kokta ägg
- 1 tsk flingsalt
- 2 krm svartpeppar

Bryt av nedersta delen på sparrisen. Skär bort kanterna på brödsnivorna och smula dem. Stek smulorna fräsiga i 1-2 msk smör. Koka sparrisen i saltat vatten 2-4 min. Skala och hacka äggen. Bryn resten av smöret i en kastrull. Lägg upp sparrisen på ett fat. Strö över ägghacket. Ringla över det brynta smöret och toppa med brödsmulorna. Strö över salt och peppar.



Gräddstuvad purjolök | 8 port

Krämigt tillbehör till lammstek. Purjon kan även ätas som lunch tillsammans med kokt potatis och några skivor skinka.

- 4 purjolökar, ca 800 g
- 2 msk Arla® Smör-&rapsolja
- 4 dl Arla Köket® vispgrädde
- 1 tsk salt
- 2 krm svartpeppar
- 2 tsk pressad citronsaft
- 2 msk hackad dragon

Ansa och skölj purjolökarna. Skär dem i 3-4 cm långa bitar och fräs i smör-&rapsolja i en stor kastrull. Häll på grädden. Salta och peppra. Låt koka på svag värme utan lock 5-7 min. Smaka av med citronsaft och dragon.

Rostad potatis med solrosfrön

recept på arla.se



Lammstek med ben | 8 port

Behåll benet så smakar lammsteken mera. Servera med solrospotatis och gräddig purjolök.

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| 1 lammstek med ben, ca 2 kg | 2 msk hackad timjan |
| 4 vitlöksklyftor | 2 tsk salt |
| 50 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt | 2 krm svartpeppar |
| 1 msk honung | |
| rivet skal av 1 citron | |

Sätt ugnen på 225°. Skala vitlöksklyftorna. Dela 2 klyftor i 8 långa bitar, finhacka resten. Stick djupa hål i steken och tryck ner vitlöksbitarna. Rör ihop smör, honung, hackad vitlök, citronskal och timjan. Salta och peppra köttet runt om. Bred på smörblandningen. Lägg köttet på ett galler i en långpanna. Stek i mitten av ugnen ca 10 min. Sänk värmen till 125°. Stek ytterligare ca 2 tim tills köttets innertemperatur är 60-65°. Låt vila 15-20 min före servering.



Påskbröd | 36 st

Mjuka och nätta bröd som du enkelt formar till små påskharar.

25 g jäst	1 msk honung
50 g Arla® Svenskt Smör osaltat	8 dl vetemjöl
3 dl Arla® mjölk	1 tsk blå vallmofrön
1 ½ tsk salt	1 ägg

Smula jästen i en bunke. Smält smöret, håll på mjölken och värm till max 37°. Håll det över jästen, tillsätt salt, honung och det mesta av mjölet. Arbeta degen smidig. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Ta upp degen på mjölad bänk. Dela den i 36 bitar och forma ovala bullar. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper och forma till harar. Klipp två långa jack längsmed hela bullarna till öron. Tryck in vallmofröna till ögon. Låt jäsa ca 20 min. Sätt ugnen på 225°. Pensla bullarna med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 5-8 min. Låt svalna på galler.

Stekta marängäggs | 8 st

Bjud på stekta ägg till dessert! Vitan är maräng och grädde och gulan smaskig curd.

2 äggvitor
2 dl strösocker
1 krm ättiksprit 12%
2 dl Arla® visprädd
8 msk lemon curd
½ msk blå vallmofrön

Sätt ugnen på 100°. Vispa vitorna till ett skum. Tillsätt socker och ättika och vispa till ett vitt och fast skum, ca 5 min. Spritsa 8 ringar, ca 8 cm i diameter, på plåtar med bakplåtspapper. Grädda i nedre delen av ugnen ca 1 tim. Stäng av ugnen och låt plåtarna stå kvar minst 1 tim. Vispa grädden och klicka ut på ringarna. Klicka på curd och toppa med vallmofrön.



Köksfläktar

MATGLADA TIPS OCH GODA NYHETER



ÅRETS KOCK 2015

Stort grattis till Thomas Sjögren som tog hem segern i Årets Kock® 2015 med sin varmrätt *Kolgrillad lammboag, smörkokt kål, syrlig potatiscrème, rålakrits och dragon* och fem smårätter med fisk och skaldjur. Till vardags jobbar Thomas på Swedish Taste i Göteborg. Arla är stolt presentatör av tävlingen sedan starten 1983.



FIRA MED OST

Våren är full av högtider och goda tillfällen att duka fram en festlig ostbricka med ostar från Kvibille® och Castello®. Tips och inspiration hittar du på arla.se.



ÄGG I TOPPFORM

Knepet för perfekt kokta ägg är att lägga dem i kallt vatten så att det täcker och sedan ta tid när vattnet börjar koka. Sjud sedan äggen i ca:
2 min för löskokt ägg
5 min för mjukkokt ägg
8 min för hårdkokt ägg



Lemonad med citrongräs | 8 glas

Häll 1 liter God Morgon® lemonad i en kanna. Banka och dela ett citrongräs. Skiva ½ gurka och en citron tunt. Lägg allt i kannan. Fyll på med krossad is. Dela 2 citrongräs på längden och ställ i varje glas vid servering.

FILMPREMIÄR MED SMÖR



Nu har vi tagit fram matfilmer med smarta tips och tricks som vi hoppas ska inspirera dig och göra det ännu roligare i köket. Först ut är Andreas Hedlund, Årets Kock 2002, som visar hur du enkelt gör din egen bearnaise-sås - och vad du ska göra om den skär sig! Hur du snabbt räddar såsen får du veta på arla.se/arlaplay.

VÅRENS FESTER

*Studentfest, dop eller konfirmation?
Fira vårens festligheter med en buffé att minnas.
Bjud dina gäster på hela buffén eller välj ut några av rätterna.
Avrunda gärna med en lækker tårta.*

*Om du lagar alla recepten
blir det en buffé som räcker
till 8 personer.*

Räkcocktail | 8 glas

En klassiker som gärna serveras i kylda glas. Häll dressingen som blir över i en skål och ställ fram på buffén.

500 g räkor med skal	Citrondressing: 2 dl Arla Köket® crème fraiche
2 salladslökar	2 msk majonnäs
1 huvud gemsallad	rivet skal och saft
1 avokado	av 1 citron
½ gurka	1 krm svartpeppar
1 krm svartpeppar	2 krm salt
1 liten knippa dill	1 krm svartpeppar
1 citron	

Rör ihop alla ingredienser till dressingen, ställ kallt. Skala räkorna. Skiva salladslöken. Strimla salladen. Halvera, gröp ur och skiva avokadon. Skala och tärna gurkan. Fördela allt i glas. Ringla över dressing, peppra och garnera med dill och citronklyftor.

Sallad med sojaböner och fetaost | 4 port

I väntan på primörerna kan du fixa en härlig sallad med frysta grönsaker.

2 skivor ljust surdegsbröd	150 g Arla Apetina® grekisk fetaost
2 msk Arla® Smör- & rapsolja	Dressing: skal och saft av 1 lime
3 dl frysta sojaböner	2 ½ msk olivolja
3 dl frysta gröna ärter	1 tsk honung
50 g ärtskott	1 krm salt
1 kruka mynta	svartpeppar
½ rödlök	

Riv eller skär brödsnivorna i mindre bitar och stek dem gyllenbruna i smör- & rapsolja. Tina sojaböner och ärter. Skär bort den nedre delen av ärtskotten. Strimla myntabladen grovt. Skiva rödlöken tunt. Blanda alla ingredienser på ett stort fat, smula över fetaosten. Blanda ingredienserna till dressingen och håll den över salladen vid servering.



Kryddig sill med vispat brynt smör | 10 st

Välkomna gästerna med salta små munsbitar.

200 g mästarmatjes, mild matjessill	Vispat brynt smör: 50 g Arla® Svenskt Smör
150 g kokt potatis	rivet skal och saft av ¼ citron
1 salladslök	2 msk Arla Köket® crème fraiche
1 dl tärnad gurka, ca 50 g	knäckebröd
½ dl hackad dill	
1 löskokt ägg	

Skär sillen i 2 cm stora bitar. Skala och tärna potatisen i ca 1 cm stora tärningar. Strimla salladslöken. Blanda potatis, gurka, salladslök och dill med det löskokta ägget till en sallad. Bryn smöret och vispa det kallt i en bunke. Fortsätt att vispa tills smöret är luftigt. Tillsätt citron och vispa i crème fraichen. Lägg sill på bitar av knäckebröd. Toppa med potatissallad och brynt smörvisp.



Grön potatissallad med smak av tryffel | 4 port

Rucola och tryffel ger smak åt denna potatissallad. Toppa med krispiga saltrostade mandlar.

750 g delikatesspotatis

2 dl Arla Köket® crème fraiche

80 g rucola

½ msk olja med smak av tryffel

½ msk vitvinsvinäger

1 tsk salt

2 krm svartpeppar

½ dl saltrostade mandlar

Tvätta och koka potatisen. Låt svalna och skär den i grova skivor. Mixa crème fraiche med ⅓ av rucolan, olja, vinäger, salt och peppar. Blanda med potatisen. Grovhacka mandeln. Strö resten av rucolan och mandeln över potatissalladen vid servering.

Ostpaj med Svecia | 6 st

En klassisk ostpaj med smör i degen och smakrik lagrad Svecia i fyllningen.

Pajdeg:

3 dl vetemjöl

125 g Arla® Svenskt

Smör

2 msk vatten

Fyllning:

2 ägg

2 dl Arla® mjölk

2 krm salt

½ krm peppar

150 g Kvibille® Svecia riven

Hacka samman mjöl och smör till en grynig massa. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i 6 portionsformar, ca 10 cm i diameter. Låt vila i kyl ca 30 min. Sätt ugnen på 200°. Nagga pajskalen och förgrädda i mitten av ugnen ca 10 min. Vispa samman ägg, mjölk, salt och peppar. Tillsätt osten och blanda väl. Häll fyllningen i pajskalen och grädda i mitten av ugnen ca 15 min.

Om det är många som ska äta kan du göra en stor paj. Använd en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Grädda pajen ca 25 min.



Örtspäckad fläskfilé | 4 port

Fläskfilé med härlig smak av vitlök och örter. Låt gärna köttet vila 10 min innan du skär det i skivor.

600 g fläskfilé

3 msk Arla® Smör-
&rapsolja

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

1 vitlöksklyfta

12 kvistar färska
blandade örter

t ex timjan,

rosmarin, oregano

Dela köttet i 4 bitar. Skär ett snitt på längden i varje bit. Pensla med en msk smör-&rapsolja. Salta och peppra. Skala och finhacka vitlöken. Lägg vitlök och örter i köttbitarna. Fäst ihop med tandpetare. Stek köttet i resten av smör-&rapsolja på medelvärme ca 15 min.





Gustafs TÅRTOR

Han är en mästare på att skapa skulpturer i choklad och är yngsta deltagaren någonsin som vunnit Årets Konditor, blott 19 år gammal. Gustaf Mabrouk är en sann konstnär som älskar att jobba med händerna.

Kort om Gustaf: Årets Konditor 1995. Arbetat 13 år i New York och även startat eget chokladmärke. Tipsar i TV om enkla desserter och smarta konditorknep.

Inspireras av: Resor och människor.

Bästa bakredskapet: Händerna. Finns inget bättre.

Favorittårta: Mont Blanc med mjuk mandelbotten, kvarg-mousse, färska hallon och spritsad italiensk maräng.



Påsktårta med citronfromage och lakrits | 8 bitar

Botten:

en sats luftig botten,
se recept sid 15
2 tsk svart hushålls-
färg

Citroncurd:

1 ¼ dl strösocker
1 dl pressad citronsaft
1 ½ dl vatten
2 äggulor
2 msk majsstärkelse
2 msk Arla® Svenskt
Smör osaltat

Citronfromage:

3 gelatinblad
1 ½ dl Arla® visp-
grädde
1 dl Arla Köket®
crème fraiche
4 äggulor
1 dl strösocker
2 msk vatten
1 dl pressad
citronsaft
6 mortlade
turkisk peppar

Botten: Gör botten enligt receptet

Tårta med hallonbavaroise och choklad-ganache, och tillsatt hushållsfärg i smeten.

Citroncurd: Blanda alla ingredienser utom smöret i en kastrull. Värm på låg värme under omrörning tills det tjocknar. Rör i smöret. Sila curden och låt svalna.

Citronfromage: Låt gelatinbladen ligga i kallt vatten ca 5 min. Vispa grädde och crème fraiche fast. Värm äggulor, socker och vatten över vattenbad tills sockret smält. Ta bort från vattenbadet och vispa ca 5 min. Värm citronsaften i en kastrull, rör ner gelatinbladen och låt smälta. Rör ner det försiktigt i äggsmeten. Vänd ner äggsmeten i gräddblandningen.

Montering: Dela botten i 3 delar. Klä insidan av en liten rund form med löstagbar kant, ca 18 cm i diameter, med plastfolie. Häll ner hälften av fromagen i formen, lägg på en botten. Bred på curden, strö över de mortlade lakritskaramellerna, lägg på en botten. Häll på resten av fromagen. Avsluta med en botten. Täck med plastfolie och pressa lätt. Låt stå minst 3 tim i kyl, gärna över natten. Stjälp upp tårten på ett fat och ta bort plasten. Garnera ev med vispad crème fraiche, mortlade lakritskarameller, rivet citronskal och ätliga blombud.

Bavaroise: Hård mousse

Crème chantilly: Sötad vispad grädde

Curd: Kräm baserad på ägg, socker och fruktsaft

Ganache: Kräm gjord på choklad och grädde

Pannacotta: "Kokt grädde" på italienska

Chokladmarängtårta med mango- och passionspannacotta | 8 bitar

Chokladmarängbottnar: 1 dl Arla® vispgrädde

5 äggvitor 1 dl strösocker

2 ½ dl strösocker 4 msk vatten

70 g mörk choklad

Crème chantilly:

Mango- och passionspannacotta: 2 dl Arla® vispgrädde

4 gelatinblad 2 msk strösocker

120 g mango 1 krm vaniljpulver

6 passionsfrukter

Chokladmarängbottnar: Sätt ugnen på 150°. Vispa ihop äggvita och socker i en bunke. Värm smeten under omrörning över vattenbad tills sockret smält, ca 2 min. Ta bort från vattenbadet och vispa ca 10 min tills smeten är fast och blank. Smält chokladen i mikro eller över vattenbad och vänd ner i marängsmeten. Spritsa 3 runda bottnar, ca 18 cm i diameter, på en plåt med bakplåtspapper. Grädda i nedre delen av ugnen ca 2 tim.

Mango- och passionspannacotta: Låt gelatinbladen ligga i kallt vatten ca 5 min. Mixa mangon till en puré. Dela och gröp ur passionsfrukterna och rör ner i purén. Värm purén med grädde, socker och vatten under omrörning. Rör ner gelatinet och låt smälta. Klä en liten rund form med löstagbar kant, ca 18 cm i diameter, med plastfolie och häll i pannacottan. Låt stå i kyl minst 2 tim.

Crème chantilly: Vispa grädde, socker och vaniljpulver fast.

Montering: Lägg en marängbotten på ett tårtfat. Bred på hälften av grädden, lägg på en till botten och bred på resten av grädden. Lägg på pannacottan och den sista botten. Låt stå i kyl 1-2 tim innan servering. Garnera ev med smält ringlad choklad.



Tårta med hallonbavaroise och chokladganache | 8 bitar

Luftig botten:

3 ägg

1 dl strösocker

1 dl vetemjöl

2 msk potatismjöl

½ tsk bakpulver

Hallonbavaroise:

3 gelatinblad

450 g frysta hallon

1 ½ dl strösocker

2 ½ dl Arla® vispgrädde

Chokladganache:

140 g mörk choklad

1 dl Arla® vispgrädde

3 msk strösocker

Botten: Sätt ugnen på 175°. Vispa ägg och socker i en bunke över vattenbad tills sockret smält. Ta bort från vattenbadet och vispa ca 5 min tills smeten är tjock och blank. Blanda de torra ingredienserna och vänd försiktigt ner i äggsmeten. Håll den i en smord och mjölad liten rund form med löstagbar kant, ca 18 cm i diameter. Grädda långt ner i ugnen ca 30 min. Låt kallna.

Chokladganache: Hacka chokladen. Koka upp grädde och socker. Lägg i chokladen och låt smälta under omrörning. Låt svalna.

Hallonbavaroise: Låt gelatinbladen ligga i kallt vatten ca 5 min. Koka upp hallonen, mixa och sila bort kärnorna. Håll tillbaka i kastrullen, tillsätt socker och värm under omrörning. Rör ner gelatinbladen och låt smälta. Låt svalna till ca 37°. Vispa grädden och vänd försiktigt ner den i purén.

Montering: Dela botten i 3 delar. Klä insidan av en rund form med löstagbar kant, ca 18 cm i diameter, med plastfolie. Håll i hälften av bavaroisen, lägg på en botten. Bred på ganachen, lägg på en botten. Håll på resten av bavaroisen. Avsluta med en botten. Täck med plastfolie och pressa lätt. Låt stå minst 3 tim i kyl, gärna över natten. Stjälp upp tårtan på ett fat, ta bort plasten och garnera ev med hallon.



Ägghalvor med romkräm | 4 port

Vispa 2 dl Arla Köket® smetana med elvisp tills den tjocknar och vänd ner 50 g löjrom eller röd stenbitsrom. Klicka eller spritsa krämen på kokta ägghalvor, strö över flingsalt och garnera ev med rom, svartpeppar och dill.

Vårens räkpasta | 4 port

Koka 300 g pasta. Ansa och skiva 125 g grön sparris tunt. Koka upp 2 dl Arla Köket® crème fraiche, ½ msk konc skaldjursfond och sparrisren. Låt koka 1-2 min. Rör ner ½ dl hackade örter, 1 krm salt, 1 krm svartpeppar och blanda såsen med pastan. Toppa med 200 g skalade räkor.

Chokladsås | 4 port

Koka upp 2 ½ dl Arla Köket® vispgräde i en kastrull.

Hacka 100 g ljus och 100 g mörk choklad. Rör ner chokladhacket och 2 msk Arla®

Svenskt Smör i grädden och låt smälta under omrörning. Smula i ¾ tsk flingsalt.

Servera till frukt eller glass.

