



köket



BRÖD PÅ
PICKNICK

Fika i solen
NJUTNING VID GRILLEN

GRILLA och njut

Kvällen är varm och doftar grillat. Förrätten smakar hav. Vi grillar ätvänliga spett, lägger tomaterna på gallret och låter auberginen få extra rökig smak. Rätterna ställs fram allt eftersom de blir klara. Allt passar till allt, och alla äter vad de vill. Vad fint det är att dela en sommarkväll tillsammans!



Ceviche på räkor med gurkyoghurt | 4 port

En nordisk ceviche gjord på räkor istället för fisk välkomnar gästerna.

200 g skalade räkor
½ dl Arla Köket®
turkisk yoghurt
½ gurka
2 msk hackad
koriander

Marinad:
½ dl pressad
citronsaft
½ msk olivolja
½ tsk salt
½ hackad röd chili
1 tsk flytande honung

Blanda alla ingredienser till marinaden. Lägg räkorna i marinaden, låt stå i kyl ca 1 tim. Ta upp räkorna och låt dem rinna av, men spara marinaden. Blanda marinaden med yoghurten. Skala, kärna ur och skär gurkan i tärningar, blanda med yoghurtmarinaden och fördela i glas. Toppa med räkorna och strö över koriander.

Grillad tomatsallad | 4 port

En hastig grillning ger tomaterna och salladslöken djupare smaker. Använd gärna biff-tomater som inte är helt mogna.

8 tomater
4 salladslökar

Dressing:

3 msk Arla® Klarifierat Smör
1 krm svartpeppar
2 msk rödvinsvinäger
1 msk japansk soja
1 krm salt

Grilla tomaterna ca 2 min på hög värme.
Grilla salladslöken ca 1 min. Smält smöret och rör ner peppar, vinäger, soja och salt.
Skär tomaterna och salladslöken i grova bitar och lägg på ett fat. Ringla dressingen över tomatsalladen.



Yoghurtmarinerade fläskspett | 4 port

En marinad med yoghurt och örter gör köttet både smakrikt och mörkt.

600 g fläskkarré

Yoghurtmarinad:

1 hackad vitlöksklyfta
2 dl Arla Köket® grekisk yoghurt
1 msk hackad oregano
1 msk hackad dill
1 tsk salt

Blanda alla ingredienser till yoghurtmarinaden. Skär köttet i strimlor, ca 2 cm tjocka. Lägg köttet i yoghurtmarinaden minst 1 tim, gärna över natten. Trä köttet på grillspett. Grilla ca 8 min på varje sida. Garnera med färska örter

Tips!

Låt citronhalvor ligga med på gallret och pressa den söta saften över det nygrillade köttet.

Tabbouleh med dill | 4 port

Ett måste på mezebordet. Vår variant innehåller valnötter, vitost och en massa dill.

- 1 dl bulgur
- 150 g Äpetina® vitost
- 1 dl valnötter
- 6 tomater
- 1 gurka
- 1 dl hackad dill
- 15 svarta oliver
- saften av ½ citron
- 3 msk olivolja
- 1 tsk salt

Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen. Bryt osten i mindre bitar. Grovhacka nötterna. Skär tomaterna i grova bitar. Skala, dela och kärna ur gurkan. Skär den i halvmånar. Blanda ihop alla ingredienser till en tabbouleh.

Krämig auberginesallad | 4 port

På grillen får auberginen en härligt rökig smak. Fint ihop med krämig yoghurt och orientaliska kryddor.

- 1 aubergine
- 1 msk tahini
- ½ tsk salt
- 1 msk pressad citronsaft
- 2 krm spiskummin
- 1 krm svartpeppar
- 1 dl Arla Köket® grekisk yoghurt

Garnering:

- 2 msk rostade sesamfrön
- ½ dl hackad persilja

Stick hål i skalet på auberginen med t ex en gaffel. Grill auberginen tills skalet mörknar och spricker, ca 8 min. Låt svalna. Dra av skalet. Skär auberginen i tärningar, ca 1x1 cm. Blanda ihop resten av ingredienserna till en sås. Vänd ner auberginen i såsen. Garnera med sesamfrön och persilja.

Tips!

Såser och röror blir bara bättre om de görs en dag i förväg och ställs i kylan. Sallader kan förberedas, men bör blandas precis innan man ska äta.

Kikärtsyoghurt | 4 port

En grekisk släkting till hummus smaksatt med yoghurt och rosmarin.

- 1 burk kikärter à 400 g
- 2 krm salt
- 1 dl Arla Köket® grekisk yoghurt
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- 1 tsk finhackad rosmarin

Garnering:

- 2 msk kallpressad rapsolja
- 1 krm paprikapulver
- 1 tsk finhackad rosmarin
- ev 3 svarta oliver

Skölj kikärtorna och låt dem rinna av. Blanda alla ingredienser och mixa till en slät kräm. Ringla över olja och strö på paprikapulver och rosmarin. Toppa ev med några svarta oliver.

Grillade lammfärsspett med färskost | 4 port


Finurliga spett med krämig fyllning av färskost. Forma färsen tätt runt spetten så rinner fyllningen inte ut.

- 500 g lammfärs
- 2 msk hackad mynta
- 1 tsk chiliflakes
- 1 krm svartpeppar
- 1 ägg
- 1 tsk salt

Fyllning:

- 100 g Arla® färskost paprika
- ev Arla® Smör&rapsolja spray

Blanda alla ingredienser till färsen. Forma 12 ovala biffar. Platta till dem och fördela färskosten på färsen. Lägg ett grillspett på varje och nyp ihop till en järpe runt spetten. Spraya ev lammfärsspetten med smör-&rapsolja innan de grillas. Grilla ca 5 min på varje sida.



TABBOULEH MED DILL



KIKÄRTSYOGHURT



KRÄMIG
AUBERGINESALLAD



GRILLADE LAMMFÄRSPETT
MED FÄRSKOST



Plättar på färskpotatis och gräddfil | 12 st

Luftiga potatisplättar är gott till grillat. Serverade med rom, finhackad gräslök och kall gräddfil blir de också en härlig förrätt.

- 2 ägg
- 250 g färskpotatis
- 1 dl vetemjöl
- 2 dl Arla® gräddfil
- 1 tsk salt
- 3 msk Arla® Klarifierat Smör
- ½ dl hackad dill

Dela äggen. Lägg vitorna i en bunke och gulorna i en annan. Vispa äggvitorna till ett löst skum. Tvätta och riv potatisen grovt. Blanda potatisen med äggulorna, mjöl, 1 dl gräddfil och salt. Rör till en jämn smet. Vänd ner äggvitan. Stek plättarna i smör i en stekpanna, ca 2 ½ min på varje sida. Strö över dill och servera med resten av gräddfilen.

Melon och jordgubbar i citronmarinad | 4 port

Nyskördad mynta, söt melon och mogna gubbar. Enklare och godare än så här blir det inte!

- 500 g vattenmelon
- 400 g honungsmelon
- ½ liter färska jordgubbar
- 2 msk råsocker
- ½ dl hackad mynta
- rivet skal och saft av ½ citron
- 2 dl Arla Köket® grekisk yoghurt

Skala och kärna ur melonerna. Skär dem i stora kuber. Rensa och dela jordgubbarna på hälften. Lägg upp melon och jordgubbar på ett fat. Rör ihop råsocker, mynta och citronsaft. Ringla marinaden över melonen och jordgubbarna. Servera med yoghurten och strö ev över några myntablad och rivet citronskal.



MÅNDAGSVEGO!

Är du sugen på mer grönsaker i ditt liv? Starta veckan med en grön måndag!



Sallad med rödbetor, durumvete och dillyoghurt | 4 port

Sommarens betor är små och söta. Nykokta hamnar de med fördel i en matig sallad med salt ost, dillig yoghurt och krispig sommarzucchini. Vilken lyckad kombination!

750 g rödbetor

1 burk kokt durumvete

à 400 g

1 zucchini

2 msk olivolja

½ tsk salt

1 krm svartpeppar

½ pressad vitlöksklyfta

150 g Apetina® vitost

Dillyoghurt:

2 dl Arla Köket®

grekisk yoghurt

1 dl finhackad dill

Koka rödbetorna mjuka. Skala och dela ev rödbetorna. Skölj durumvetet. Riv zucchini'n grovt och blanda med durumvete, olja, salt, peppar och vitlök i en skål. Smula över osten. Rör ihop yoghurt och dill. Servera salladen med rödbetor och dillyoghurt.

Picknickbröd


Tiden för torftiga utflyktsbröd är förbi. På en grunddeg kan du enkelt göra flera olika bröd och fylla dem med godsaker som t ex krämig färskost, nyhackade örter och chorizo.

Picknickbröd grunddeg

Denna flexibla vetedeg kan knådas till baguetter, giffjar eller bullar. Den kan också göras med kall degvätska och jäsas över natten i kyl.

2 ½ dl Arla® mjölk
1 msk Arla® Smör&rapsolja gourmet
25 g jäst • 1 tsk salt
6 dl vetemjöl

Värm mjölken med smör-&rapsolja till ca 37°. Smula jäst och salt i en degbunke, häll över mjölkblandningen och lös upp jästen. Tillsätt det mesta av mjölet och arbeta degen minst 5 min till en smidig deg. Låt jäsa övertäckt ca 30 min.



Bullar med brie och chorizo / 24 st

1 grunddeg picknickbröd

Fyllning: 150 g Castello® Brie ekologisk

150 g tunt skivad chorizo

1 ägg till pensling • 1 msk oregano

Kavla ut degen till en rektangel, ca 55x40 cm. Skär osten i skivor. Fördela chorizo och ost på degen. Rulla ihop till en rulle och skär 24 bullar.

Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 20 min. Sätt ugnen på 250°. Pensla bullarna med ägg och strö över oregano.

Grädda i mitten av ugnen 8-10 min.

Ostgiffar med krasse / 16 st

1 grunddeg picknickbröd

Fyllning: 150 g Arla® Svecia

1 ask krasse • 1 ägg till pensling

1 msk blå vallmofrön

Riv osten grovt på ett rivjärn. Klipp krasse och blanda med osten. Kavla ut degen till en rektangel, ca 55x40 cm. Dela degen i 16 trekanter. Fördela ostfyllningen i mitten och rulla från den bredaste kanten ner mot spetsen. Lägg giffarna på plåtar med bakplåtspapper med fliken uppåt. Pensla direkt med uppvispat ägg och låt jäsa ca 20 min. Sätt ugnen på 250°. Pensla giffarna igen och strö över vallmofrön. Grädda i mitten av ugnen ca 10 min.



Färskostfyllda baguetter / 8 st

1 grunddeg picknickbröd

Fyllning: 150 g Arla® färskost paprika

150 g Apetina® vitost

1 ägg till pensling • ½ dl solroskärnor

Kavla ut degen till en rektangel, ca 55x40 cm. Bred på färskosten och smula över osten. Vik ihop långsida mot långsida. Dela degen i 8 remsor och tvinna dem till små baguetter. Lägg baguetterna på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 20 min. Sätt ugnen på 225°. Pensla med uppvispat ägg och stör över solroskärnor. Grädda baguetterna i mitten av ugnen ca 10 min.

ARLAKADABRA MATFIX

Smart och kul med sommarens potäter. Gör ditt eget potatistryck, imponera på familjen med hemgjord potatissallad eller överraska med helgröna potatisar.

Ostsmör | 4 port



100 g Arla® Svenskt Smör,
rumsvarmt
2 dl Arla Köket® riven ost
texmex

Gör så här:

1. Mosa ihop smör och ost i en skål.
2. Servera smöret till kokt eller grillad potatis.

Tips!

En dillkvist i potatis koket gör att potatisen smakar extra gott.



Tips!

En skrubbvante är perfekt att ta bort skal på färskpotatis med.



Potatissallad med bacon och gurka | 4 port



- 750 g kall kokt färskpotatis
- 1 paket tärnat bacon à 140 g
- ½ gurka
- 2 dl Arla® gräddfil
- 2 msk majonnäs
- 2 krm salt
- 1 krm svartpeppar

Gör så här:

1. Stek baconet knaprigt i en stekpanna, låt rinna av på hushållspapper.
2. Dela gurkan på längden och skrapa ur kärnorna.
3. Skär gurkan i halvmånar. Rör ihop gräddfil, majonnäs, salt och peppar i en skål.
4. Dela potatisen i halvor och vänd ner.
5. Strö över bacon och gurka.



Potatistryck

Välj lite större potatisar och halvera dem. Skär ut mönster med en liten vass kniv, t ex en stjärna, ränder, eller en blomma. Pensla på färg och tryck fina mönster på papper, eller välj textilfärg och tryck på t ex t-shirts eller örngott.



Gröna potatisar | 4 port



- 12 kalla kokta färskpotatisar
- ½ dl Arla® färskost naturell
- 1 ½ dl hackade blandade färska örter, t ex dill och persilja
- 1 tsk flingsalt

Gör så här:

1. Bred färskost runt potatisarna med en smörkniv.
2. Lägg örterna i en djup tallrik.
3. Rulla potatisarna i örterna så att de blir gröna.
4. Lägg på ett fat och strö över flingsalt.

KOM PÅ fika!

Har ni vägarna förbi?
Välkommen in på kaffe
med dopp. Kakburkarna
är laddade med snittar,
strutar och hjärtan.
Bullarna ska just in
i ugnen. Och saft det
gjorde vi igår. Ni kan väl
vägen till vår lilla stuga?



Enkel chokladtårta med bär | 12 bitar

Det finns alltid något att fira! Montera kvickt ihop denna extra höga sommartårta, fylld med fluffig vaniljkräm och somriga jordgubbar.

- 2 ½ dl Arla Köket® krämig vaniljvisp
- 3 dl Arla® vispgrädde
- 2 liter färska jordgubbar
- 2 förpackningar färdig tårtbotten med chokladsmak

Vispa vaniljvispen fast. Vispa grädden. Vänd ner 1 dl vispad grädde i vaniljvispen. Mosa 1 ½ liter jordgubbar. Varva tårtbottnar med gräddvaniljvispen och mosade jordgubbar. Avsluta med en tårtbotten. Dela resten av jordgubbarna. Toppa tårtan med resterande grädde och jordgubbar.

Rabarberbullar | 40 st

Syrlig rabarber smakar fint i en kardemumma-
stinn bulle med mycket mandelmassa.

450 g rabarber	1 tsk salt
1 ägg	1 dl strösocker
50 g mandelspån	14 dl vetemjöl special
Deg:	Fyllning:
50 g jäst	200 g Arla®
5 g Arla® mjölk	Svenskt Smör, rumsvarmt
150 g Arla®	1 dl florsocker
Svenskt Smör, rumsvarmt	300 g mandelmassa
1 msk stötta kardemummakärnor	

Smula jästen i en degbunke. Värm mjölken till 37°. Lös upp jästen med mjölken. Tillsätt resten av ingredienserna till degen och arbeta till en smidig deg ca 10 min. Låt jäsa övertäckt ca 40 min. Mixa ihop ingredienserna till fyllningen. Skiva rabarbern tunt. Kavla ut degen till 1 rektangel, ca 50x30 cm. Bred på fyllningen och strö över rabarbern. Rulla ihop till en rulle och skär 40 skivor. Lägg skivorna i stora bullformar. Låt jäsa ca 30 min. Sätt ugnen på 225°. Pensla med uppvispat ägg och strö över mandelspån. Grädda i mitten av ugnen 8–9 min. Låt svalna på galler.

Blåbärssnittar | 30 st

Klassiska småkakor – nu fyllda med blåbärssylt. De är godast ljusa och lätta, så låt dem inte stå för länge i ugnen.

125 g Arla®	½ tsk bakpulver
Svenskt Smör, rumsvarmt	½ tsk vaniljsocker
¾ dl strösocker	1 dl blåbärssylt
1 ägg	Glasyr:
3 ½ dl vetemjöl	1 ½ dl florsocker
	1 msk vatten

Sätt ugnen på 175°. Vispa smör och socker poröst. Rör i ägget. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker. Arbeta in de torra ingredienserna i smörblandningen till en jämn deg. Dela degen i 3 delar. Rulla ut till 3 längder, ca 35 cm. Lägg längderna på en plåt med bakplåtspapper. Gör en djup skåra i mitten och fördela sylten i skåroarna. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min. Låt svalna. Rör ihop ingredienserna till glasyren och ringla över längderna. Skär sneda kakor.



Vaniljhjärtan | 16 st

En fin gammal kondiskaka som lätt kan bakas hemma, bara du skaffar hjärtformade bakformar.

4 ½ dl vetemjöl
1 ½ dl florsocker
½ dl potatismjöl
1 krm vaniljpulver
1 krm salt
200 g Arla®
Svenskt Smör
1 äggula
1 tsk kallt vatten

Vaniljkräm:
4 dl Arla® ekologisk
lantmjöl
2 äggulor
½ dl strösocker
1 krm vaniljpulver
½ dl majsstärkelse
½ dl florsocker

Blanda de torra ingredienserna till degen. Tärna smöret och mixa ihop de torra ingredienserna med smöret till smulor. Tillsätt äggulan och vattnet och mixa samman till en deg. Låt vila minst 30 min i kyl. Vispa ihop alla ingredienserna till vaniljkrämen i en kastrull, sjud på låg värme under vispning tills krämen tjocknar. Låt kallna. Sätt ugnen på 200°. Kavla ut degen. Stansa ut 32 hjärtan med vaniljhjärtansformen. Tryck ut hälften av hjärtana i formarna. Fördela vaniljkrämen i formarna. Lägg på resten av hjärtana och tryck ihop kanterna. Baka i mitten av ugnen ca 12 min. Låt svalna. Stjälp dem ur formarna. Pudra med florsocker.

Kardemummalatte | 4 glas

Lite kardemumma i kaffet ger en spännande smakbrytning vid en långfika i trädgården.

7 msk bryggkaffepulver
½ tsk malen kardemumma
6 dl vatten
7 dl Arla® Latte Art eko

Brygg kaffet med kardemumman i filtret. Värm mjölken utan att den kokar. Skumma mjölken i en kastrull. Fördela kaffet i glasen och toppa med mjölken. Garnera ev med ytterligare lite kardemumma.

Toscasnittar med pistagenötter | 18 st

Knäckig toska med pistagenötter på en spröd botten av mördeg är ren kaklycka! Pistagenötterna kan bytas mot andra nötter eller mandlar.

100 g Arla®
Svenskt Smör,
rumsvarmt
1 tsk vaniljsocker
½ dl strösocker
2 dl vetemjöl

Toscasmet:
100 g Arla®
Svenskt Smör
½ dl Arla Köket®
vispgräde
1 ½ dl strösocker
140 g skalade
pistagenötter
2 msk vetemjöl
1 krm salt

Arbeta ihop ingredienserna till degen. Tryck ut degen i en form, 20x25 cm, täck med plastfilm. Låt vila minst 30 min i kyl. Gör toscasmeten när degen vilar. Blanda smör, gräde och socker i en kastrull. Sjud under omrörning ca 3 min. Rör in nötter, mjöl och salt. Sjud ytterligare ca 2 min. Sätt ugnen på 175°. Grädda botten i mitten av ugnen ca 15 min. Bred smeten på botten och grädda ytterligare ca 15 min tills kakan fått fin färg. Låt svalna och skär i snittar.

Smarta tips för sommarbaket!

Låt dem inte mjukna

Småkakor mjuknar vid hög luftfuktighet. Frys in kakorna och ta fram några åt gången. Eller förvara dem i riktigt lufttäta burkar.

Egen bake-off

På sommaren vill man snabbt kunna bjuda på nybakat. Gör bullarna färdiga fram till andra jäsningen och styckfrys dem. När de ska bakas ut får de tina helt, och penslas för att sedan gräddas. De behöver inte jäsa en andra gång när de varit frysta.

Börja från botten

Förbered gräddade pajbottnar och frys in. Enkelt att fylla med vaniljkräm eller gräde och bär.





Vaniljstrutar med yoghurtgrädde och vinbär | 15 st

Härlig nostalgi med hemmagjorda strutar. Svartvinbärssylten kan bytas mot valfri favorit!

- 100 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt
- 1 ½ dl strösocker
- 2 äggvitor
- 2 ½ dl vetemjöl
- 1 tsk vaniljsocker

Yoghurtgrädde:

- 3 dl Arla® vispgrädde
- 2 dl Arla Köket® grekisk yoghurt
- 1 ½ dl svartvinbärssylt

Sätt ugnen på 200°. Vispa smör och socker poröst. Vispa äggvitorna lätt. Rör ner mjöl och vaniljsocker i smörsmeten. Rör till en jämn smet. Vänd ner äggvitorna försiktigt. Bred ut 2 tunna rundlar i taget, ca 14 cm i diameter, på plåtar med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen ca 5 min. Ta ut och lossa rundlarna. Forma dem direkt till strutar medan flarnen fortfarande är varma. Ställ strutarna i glas att stelna. Vispa grädden och vänd ner yoghurten. Rör i sylten. Fördela yoghurtgrädden i strutarna. Garnera ev med några svarta vinbär.



Trädgårdslemonad | 6 glas

Hemgjord lemonad till trädgårdsfesten eller som sommarsvalka heta dagar.

- 1 citron
- 1 liter God Morgon® eko apelsin mandarin mango
- 5 dl sockerdricka
- 3 dl frysta hallon eller röda vinbär
- 3 kvistar mynta

Skiva citronen tunt. Blanda juice och sockerdricka i en karaff. Toppa med citron, bär och mynta.

Köksfläktar

MATGLADA TIPS OCH GODA NYHETER

VÄLKOMMEN TILL NYA



I din butik kommer du inom kort kunna se att produkter från Arla Köket® fått nytt utseende. Först ut är familjen vaniljsåser och yoghurt. Dessa får samtidigt nya medlemmar; *laktosfri klassisk vaniljsås* och *grekisk yoghurt*, båda i butik från vecka 20.



NYHET! VANILJSÅS FÖR LAKTOSINTOLERANTA

Vi tycker att alla ska kunna njuta av allt gott. Därför lanserar Arla Köket® nu laktosfri klassisk vaniljsås, gjord på färsk gräddde och äkta vanilj. Den passar perfekt till sommarens desserter.

Prova till exempel Arla Köket® laktosfri klassisk vaniljsås till grillade frukter. Härligt!

Festliga recept till RAMADAN

Mellan 6 juni till den 5 juli firas den muslimska högtiden ramadan. Efter att ha varit utan både vatten och mat (från soluppgång till solnedgång) dukas det upp till en festlig måltid för familj och vänner.

Ramadan bryts slutligen av eid al-fitr, en högtid och fest som varar under några dagar där maten har en central roll.

På arla.se bjuder vi på många inspirerande och festliga recept till ramadan.



Labnehbollar | 15 st

Krämiga och syrliga bollar från Mellanöstern.

1 kg Arla Köket® turkisk yoghurt • 2 tsk salt
1 tsk torkad mynta • ca 3 dl olivolja

Lägg en silduk eller kökshandduk i en bunke. Blanda yoghurt, salt och mynta och håll ner i silduken. Knyt ihop silduken med ett snöre till ett knyte. Lägg knytet i en sil med en bunke under. Låt stå minst 1 dygn i kyl. Rulla till bollar, lägg på ett fat och ställ in i kyl att stelna minst 1 tim. Håll hälften av oljan i en burk och lägg ner labnehbollarna. Fyll på med olivolja så att det täcker.

– LÖRDAGSKOCKEN –



Klas Lindberg

När kocken Klas Lindberg bjuder på mat är det få ingredienser, enkel tillagning, bästa råvaran och gärna direkt ur pannan som gäller.



KLAS VÄLJER ...
FÖRRÄTT eller **EFTERRÄTT**
SÖTVATTEN eller **SÄLTVATTEN**
BRÖLLOP eller **NOBELMIDDAG**
KOKBOK eller **DECKARE**
FALAFEL eller **KEBAB**
VITT VIN eller **RÖTT VIN**



Klas Lindberg

Årets Kock 2012, OS-mästare och ansvarig för Nobelbanketten är bara några av Klas Lindbergs meriter. Just nu är han i färd med att öppna sin egen restaurang, Portal i Stockholm.

Varför bjuder du på just detta recept?

Den helstekta gösen blir härligt mustig i ugnen och de tidiga kantarellerna är så fina i smaken. Att servera fisken hel vid bordet är ett roligt inslag.

Har du något knep du gärna använder dig av för att lyckas med receptet?

För att gösen ska bli så saftig som möjligt är det viktigt att sänka temperaturen i ugnen något och använda en digital stektermometer. Läger du gösen på grillen är det ännu viktigare att hålla koll på fisken med stektermometern.

Kan du kort beskriva din matfilosofi?

Jag brukar beskriva den som "bonnigt elegant". Självklart bra råvaror och krydda rejält så att man får mycket smak.

Tips!

Simmar gösen i andra vatten kan du ta abborre eller röding istället.



Skördesallad med gräddig dressing



Jordgubbsgratäng med punsch

Se Klas hela sommarmeny på arla.se

Ugnsrostad gös med kantareller och sidfläsk | 4 port

Para ihop kantareller med nyfångad gös, knaperstek fläsk och några klickar smetana.

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 hel gös ca 1,5 kg | Kantarellpanna: |
| 1 tsk salt | 16 steklökar |
| 2 krm svartpeppar | 200 g rökt sidfläsk |
| 2 citroner | 500 g rensade kantareller |
| 1 dl plockad dill | 16 kokta färskpotatisar |
| Arla® Smör&rapsolja spray | 1 dl Arla Köket® smetana |
| | ½ tsk salt |
| | 1 krm svartpeppar |
| | 1 dl hackad dill |

Sätt ugnen på 225°. Skär 3 djupa snitt på varje sida av fisken. Salta och peppra på insidan av fisken. Dela citronerna i klyftor. Fyll fisken med 4 citronklyftor och dill. Lägg fisken i en ugnssäker form, spraya över smör-&rapsolja och lägg resten av citronklyftorna bredvid fisken. Ställ in fisken i mitten av ugnen ca 5 min. Sänk temperaturen till 100° och tillaga ca 15 min till en innertemperatur på 48-50°.

Koka lökarna hela med skalet på i saltat vatten tills de är mjuka, ca 15 min. Låt dem svalna och skala dem. Tärna fläsket och knaperstek i en varm stekpanna. Lyft ur fläsket och ställ åt sidan. Stek kantarellerna i samma stekpanna. Lägg ner löken, potatisen och fläsket, stek tills allt är varmt. Avsluta med smetana, salt, peppar och dill.

Grillad biff med chilibearnaise | 4 port

Salta och peppra 4 biffar. Grilla eller stek köttet i Arla® Smör- & rapsolja ca 3 min på varje sida. Låt köttet vila några min. Skär köttet i tjocka skivor och servera med Kelda® chilibearnaise och gärna en bönsallad.



Vit chokladkräm med bär | 4 port

Hacka 75 g vit choklad och lägg i en bunke. Smält i mikro eller över vattenbad. Tillsätt 3 dl Arla Köket® grekisk yoghurt och rör till en slät kräm. Fördela chokladkrämen i 4 glas. Dela 250 g jordgubbar och blanda med 100 g blåbär. Toppa chokladkrämen med bären.

