

ÅRETS KOCK®
bjuder på
nyårsmeny



Vinter nr 4/15



VÄRMANDE SOPPOR

VÄRLDENS jul!



VÄRLDENS GODASTE jul!

Årets mäktigaste kalas tränger undan mörker och trötthet med rätter som skimrar av färger och smaker. En massa grönsaker och pigga kryddor ger liv åt sill, lax och skinka. Traditioner från hela världen blandas in i det nordiska, till ett julbord som både väcker gamla minnen och skapar nya. Det blir en fest där granatäpple möter svenska hårdostar, sillinläggningen blir färggrann och kalkonen tronar bland smaksprakande tillbehör.



Frestelse med sardeller | 8 bufféport

Prova sardeller i årets Jansson. Frestelsen går också att göra i en enda stor form.

2 gula lökar

16 sardellfiléer

1 krm svartpeppar

2 msk Arla® Svenskt Smör

2 dl Arla Köket® vispgrädde

½ tsk salt

750 g fast potatis

2 dl Arla® mjölk

Skala och skiva löken tunt. Fräs den i 1 msk smör. Sätt ugnen på 200°. Skala potatisen och skär den i strimlor. Blanda potatis, lök och sardeller. Fördela blandningen i 8 portionsformar. Blanda grädde, mjölk, peppar och salt. Häll grädmjölken i formarna. Klicka på resten av smöret och grädda ca 40 min tills potatisen är mjuk. Om frestelsen görs i en stor form, öka tillagningstiden till ca 50 min.

Sveciasill | 8 bufféport

Sill på nytt sätt som blandas vid bordet, precis innan gästerna tar för sig.

1 förpackning

5-minuterssill
à 210 g

Sås:

3 msk riven pepparrot
½ tsk salt
2 dl Arla Köket®
smetana
1 krm svartpeppar
100 g Kvibille® Svecia
1 syrligt rött äpple
½ gurka
½ dl hackad persilja

Lag:

2 dl vatten
½ dl ättikspirit 12 %
2 msk strösocker

Rör ihop ingredienserna till lagen. Skölj sillfiléerna och lägg dem i lagen. Låt stå ca 1 tim. Blanda under tiden ingredienserna till såsen. Ta upp och låt sillfiléerna rinna av, skär i ca 1 cm breda bitar. Riv osten grovt. Strimla äpplet. Skala och kärna ur gurkan och skär i halvmåneformade bitar. Varva sås, sill, gurka, persilja, äpple och riven ost i en glasburk som rymmer ca 1 liter. Blanda under precis innan servering.



Dill- och kummin-gravad lax | 8 bufféport

Som annan gravad lax serveras denna gärna med gravlaxsås och rostat bröd.

1 kg laxfilé med skinn
1 msk hel kummin
3 msk strösocker
3 msk salt
1 dl grovhackad dill

1 ½ dl gravlaxsås
½ dl Arla Köket®
crème fraiche

Torka av laxen och dela den i 2 bitar. Mortla kummin och blanda med socker och salt. Gnid in blandningen på laxen, lägg i en plastpåse tillsammans med dillen. Låt grava 1-2 dagar i kylen och vänd påsen 2 gånger under tiden. Håll av lagen och skrapa av kryddorna. Rör samman gravlaxsås och crème fraiche. Skiva laxen i tunna skivor. Servera laxen med såsen och ev rostat bröd.



Tips!

Laxen kan även bli till smörrebröd där skivor halstras och serveras med gravlaxsås eller senap.



Isad vintersallad | 8 bufféport

Vintrig sallad som får sötna från päron och sälta från ädelost. För att få grönsakerna riktigt krispiga får de ligga i isvatten en stund.

6 jordärtskockor

1 huvud romansallad

8 brysselkål

1 päron

140 g Kvibille® gräddädel

Dressing:

1 msk rödvinsvinäger

1 tsk dijonsenap

2 pressade vitlöksklyftor

1 krm svartpeppar

½ tsk salt

2 msk kallpressad rapsolja

4 msk Arla® vispgrädd

Rör ihop ingredienserna till dressingen och ställ kallt. Skala jordärtskockorna och skiva eller hyvla dem tunt. Finstrimla salladen. Lägg jordärtskockor och sallad i en bunke med iskallt vatten, ställ kallt. Plocka loss bladen från brysselkålen och lägg i ett durkslag. Håll kokande vatten över dem. Lägg brysselkålsbladen i bunken med iskallt vatten, minst 30 min. Skala och kärna ur päronet. Strimla päronet och smula osten. Håll av vattnet från grönsakerna och bland alla ingredienser till salladen. Ringla över dressingen och servera direkt.

Smörrebröd med kycklingleverpastej och granatäpple | 8 st

Lättlagad pastej som du gör läckra smörrebröd av eller ställer fram som den är på julbordet.

400 g kycklinglever	8 skivor kavring
1 tsk salt	2 apelsiner
1 schalottlök	3 msk Bregott®
350 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt	1 dl granatäpple- kärnor
½ dl konjak	1 dl ärtskott
½ tsk svartpeppar	

Skär kycklinglevern i små bitar och salta. Skala och finhacka löken. Stek kycklinglevern i ca 1 msk smör på hög värme ca 3 min. Sänk värmen och tillsätt löken, låt fräsa ytterligare ca 2 min. Häll över konjak och peppra. Koka ihop ca 2 min. Låt svalna och mixa till en slät smet. Klicka ner smöret under fortsatt mixning tills smeten är helt slät. Klä en avlång terrinform, ca 1 liter, med plastfolie. Häll i smeten och täck med plastfolie. Ställ kallt minst 4 tim. Skala och dela apelsinen i filéer, skär dem i mindre bitar. Bred Bregott® på brödet. Skiva pastejen i 8 ca ½ cm tjocka skivor med en varm kniv. Lägg en skiva på varje brödskiva. Toppa med apelsinbitar, granatäpplekärnor och ärtskott.

Hallon- och hjortronkompott med ingefärsgrädde | 4 port

Runda av julmiddagen med en lättlagad dessert med friska smaker.

½ dl vatten	Ingefärsgrädde:
1 dl strösocker	1 dl Arla Köket® crème fraiche
225 g hjortron	2 dl Arla Köket® vispgrädde
225 g hallon	1 tsk malen ingefära
	2 msk hackad mynta
	2 msk flytande honung

Koka upp vatten och socker, lägg i bären. Låt sjuda under försiktig omrörning ca 3 min. Låt svalna. Vispa samman crème fraiche och grädde. Rör ner ingefära och mynta. Varva kompott och ingefärsgrädde i glas. Ringla över honung.





Tips!

Servera kalkonen med grönsaker, sås och **Roasted potatoes**, se recept på arla.se.

Julkalkon med rostade

grönsaker | 8 port

När kalkonen flatsteks tillagas den snabbare, blir saftigare och skinnet blir extra knaprigt. Spara skyn till den gräddiga såsen.

1 kalkon à 4 kg	Kryddblandning:
8 vitlökar,	2 ½ msk peppar-
gärna solo	kakskrydda
8 morötter	1 msk hel svart-
4 rödlökar	peppar
Arla® Smör&rapsolja	½ msk chiliflakes
spray	½ msk spiskummin
1 tsk salt	2 msk salt

Sätt ugnen på 200°. Skala vitlök, morötter och rödlök. Dela morötterna i mindre bitar och halvera rödlökarna. Vänd på kalkonen så att bröstet ligger nedåt. Klipp eller skär bort ryggraden. Vänd kalkonen och pressa den platt. Blanda samman och mortla ingredienserna till kryddblandningen. Spraya rikligt med smör-&rapsolja över kalkonen. Klappa in kryddorna på båda sidor av kalkonen. Lägg hel vitlök, morot och rödlök i en långpanna, salta. Lägg kalkonen ovanpå med skinnsidan uppåt. Tillaga i mitten av ugnen ca 1 tim tills kalkonen har en innertemperatur på 65°. Tänk på att sätta termometern i bröstet som blir färdigt sist. Sila av skyn och håll kalkon och grönsaker varma under folie.

Gräddsås till kalkon | 8 port

Skyn från kalkonen gör gräddsåsen extra god.

7 ½ dl hönsbuljong	50 g Arla®
1 lagerblad	Svenskt Smör,
3 grovhackade	rumsvarmt
vitlösksklyftor	2 msk vetemjöl
1 tsk timjan	1 ½ msk pressad
3 dl Arla Köket®	citronsaft
vispgrädde	1 msk japansk soja
ca 1 ½ dl kalkonsky	

Koka ihop buljong, lagerblad, vitlök och timjan ca 15 min. Häll på grädde och skyn från långpannan med kalkonen. Rör ihop smöret och mjölet, vispa ner det i såsen. Låt såsen koka ca 10 min. Sila såsen och tillsätt citronsaft och soja.

Kulprovet:

Häll några droppar smet i iskallt vatten. Om de går att rulla till en hård kula är kolan färdig.



Citron- och lakritskola | 30 bitar

Den här julkolan får en pigg smak av den goda kombinationen citron och lakrits.

2 dl Arla® vispgrädde	rivet skal och saft
4 dl rårorsocker	av 1 citron
1 dl ljus sirap	1 msk Arla®
1 msk lakritspulver	Svenskt Smör

Blanda grädde, socker, sirap, citron och lakritspulver i en tjockbottnad kastrull. Koka upp och rör tills sockret har smält. Koka på medelvärme utan lock tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på 123°. Dra kastrullen från värmen och rör ner smöret. Häll kolan i en form med bakplåtspapper, ca 10x25 cm, låt kallna. Skär kolan i bitar och slå in i bakplåtspapper. Förvara svalt.

Julen FÖRVANDLAR

Saftig och luftig kaka får julig smak av saffran, pepparkakskryddor eller citrus.

Överst en topping – frosting, glasyr eller bara snö vitt florsocker.

Mjuk kaka / 1 st

Ett grundrecept blir tre fina julkakor med helt olika karaktär. Vilken blir din favorit?

100 g Arla® Svenskt Smör, rumsvarmt

1 ½ dl strösocker

3 ägg

3 dl vetemjöl

1 ½ tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker

1 dl Arla® gräddfil

Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en form som rymmer ca 1,5 liter. Vispa smör och socker poröst, gärna med elvisp. Rör i äggen ett i taget.

Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker.

Tillsätt mjölblandningen och gräddfil.

Rör snabbt ihop till en jämn smet. Tillsätt ev smaksättning och häll smeten i formen.

Grädda i nedre delen av ugnen
ca 35 min, låt kallna.



Pepparkaka med lingonfrosting:

Tillsätt 1 påse (18 g) pepparkaks-krydda i smeten tillsammans med de torra ingredienserna.

Frosting: Mixa ihop 150 g Arla® färskost naturell med 2 msk Arla® Svenskt Smör, ½ dl florsocker och 2 msk lingon-sylt. Bred på den kalla kakan.



Saffranskaka med citronglasyr:

Sätt ugnen på 200°. Rör ut 1 pkt saffran à 0,5 g i 1 msk konjak och tillsätt i smeten tillsammans med gräddfilen. Smörj och bröa 3 små formar med kokosflingor. Grädda i mitten av ugnen ca 18 min, låt kallna.

Glasyr: Rör ihop 5 dl florsocker med 3 msk pressad citronsaft. Doppa botten av de kalla kakorna i glasyr och pudra över florsocker.

Frukt- och nötkaka med kanelfrosting:

Mixa 2 dl hasselnötter och 150 g torkad frukt, t ex aprikoser, äpplen och plommon grovt. Lägg frukt- och nötblandningen i blöt minst 1 tim i 1 dl konjak eller pressad apelsinsaft. Tillsätt frukt- och nötblandningen i smeten tillsammans med gräddfilen.

Frosting: Mixa ihop 150 g Arla® färskost naturell med 2 msk Arla® Svenskt Smör, ½ dl florsocker och 1 tsk malen kanel. Bred på den kalla kakan.



VINTERNS VÄRMANDE soppor

Soppskålens väggar värmer de frusna hösthänderna. I kastrullen blir soppan till medan man dukar och kollar posten. Då och då rör man om, och redan vid avsmakningen kommer känslan av ett lugnt kvällsmål som ger vila, harmoni och bra vätskebalans. Man ångrar aldrig en soppa.



Gratinerad texmexsoppa | 4 port

Barnsligt goda smaker i en värmande soppa som får en sista skjuts i ugnen. Härligt en vintrig vardagskväll.

- 1 liter Kelda® Texmex tomatsoppa
- 1 kycklingfilé à 150 g
- 1 krm salt
- 2 msk Arla® Smör-&rapsolja
- 400 g kokta kidneybönor

Topping:

- 20 nachochips
- 2 dl Arla Köket® riven ost texmex

Sätt ugnen på 250°. Skär kycklingen i små bitar. Salta och stek bitarna i smör-&rapsolja ca 3 min. Skölj bönorna. Fördela kyckling och bönor i 4 ugnssäkra skålar. Värm soppan och häll i skålarna. Toppa med nachochips och ost. Gratiner i mitten av ugnen ca 3 min. Servera gärna med en råkostsallad.

Vinterns matiga fisksoppa | 4 port

Den färdiga soppan förvandlas till en mustig soppgryta, rågad med smaker och dofter.

1 liter Kelda®	1 krm salt
Skärgårdssoppa	1 krm svartpeppar
200 g rotselleri	400 g laxfilé
100 g savoykål	1 msk Arla® Smör- &rapsolja
1 fänkål	1 dl räkor utan skal, ca 100 g
rivet skal och saft av ½ citron	

Skala rotsellerin. Skär rotselleri, savoykål och halva fänkålen i ca ½ cm stora tärningar. Strimla resten av fänkålen tunt och blanda med citron, salt och peppar. Ställ åt sidan. Skär laxen i ca 2x2 cm bitar. Fräs de tärnade grönsakerna i smör-&rapsolja i en stor kastrull. Häll på soppan och koka upp. Lägg i laxen och låt sjuda ca 3 min. Toppa soppan med räkor och fänkålsallad.



Grytbröd med graham och valnötter | 1 st

Bröd som bakas i gryta håller formen och får fin yta runt om tack vare den smorda insidan.

25 g jäst	1 tsk ättiksprit 12 %
3 dl vatten	1 msk flytande honung
½ dl Arla®	75 g valnötter
Smör&rapsolja	3 dl grahamsmjöl
gourmet	5 dl vetemjöl special
½ msk salt	

Smula jästen och rör ut i vatten, smör-&rapsolja, salt, ättiksprit och honung, gärna i en köksmaskin. Grovhacka valnötterna. Tillsätt valnötter, grahamsmjöl och det mesta av vetemjölet. Arbeta degen ca 10 min. Låt degen jäsa övertäckt minst 1 tim. Smörj en gryta som rymmer ca 2 liter med smör-&rapsolja. Ta upp degen på en mjölad arbetsbänk och forma den till ett stort runt bröd. Lägg ner brödet i grytan och låt jäsa övertäckt ca 45 min. Sätt ugnen på 225°. Ställ in grytan med locket på i mitten av ugnen ca 20 min. Ta av locket och grädda ytterligare ca 20 min. Låt svalna.





Spenatsoppa | 4 port

Soppa som avnjuts på klassiskt vis med kokt ägg. Servera gärna en varm ostsmörgås till.

- 450 g hackad fryst spenat
- 1 gul lök
- 1 vitlöksklyfta
- 2 msk Arla® Smör-&rapsolja
- 6 dl Arla Köket® gräddmjölk
- 1 dl vatten
- 2 grönsaksbuljongtärningar
- 2 krm riven muskotnöt
- 2 krm svartpeppar
- 4 kokta ägg

Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs dem mjuka i smör-&rapsolja i en stor kastrull. Tillsätt spenat, gräddmjölk, vatten, buljongtärningar och muskot. Låt koka ca 3 min. Peppra. Skala och dela äggen och lägg dem i soppan.

Nyponsoppa med mandelchips | 4 port

Bra avslutning - laddad med C-vitamin och barndomsminnen.

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1 dl nyponskalsmjöl | Mandelchips: |
| 8 dl vatten | 100 g mandelmassa |
| 2 krm vaniljpulver | Arla® Smör&rapsolja |
| 4 dl God Morgon® | spray |
| apelsinjuice | ½ tsk kanel |
| 1 ½ dl rårorsocker | 1 ½ dl Arla® |
| | vispgrädde |

Börja med mandelchipsen. Lägg mandelmassan i frysen minst 1 tim. Sätt ugnen på 200°. Hyvla mandelmassan i tunna skivor med en osthyvel och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Spraya på rikligt med smör-&rapsolja och strö över kanel. Grädda i mitten av ugnen ca 3 min. Låt svalna. Vispa samman alla ingredienser till soppan i en kastrull och koka upp. Låt sjuda under omrörning ca 3 min. Häll soppan i skålar, ringla på vispgrädde och strö över mandelchips.



Köksfläktar

MATGLADA TIPS OCH GODA NYHETER

En speciell jul

Klassisk knäck, lagom seg kola, mjuk fudge och försvinnande god tryffel. Missa inte Julgodis-special från Arla Köket® med de bästa recepten och smartaste tipsen på hur du lyckas med julens sötsaker. Du hittar den i utvalda butiker eller på arla.se. Där finner du också recepten till julbordets godaste mat, tilltuggen till glöggminglet och gröna alternativ. Vi har också bullat upp med ljuvliga saffransbröd, pepparkakor och ännu mer julgodis.



Smakrikt julmingel

Imponera på glöggminglet med rostad mjuk pepparkaka med kräm av ädelost och smetana. Fler recept och tips till lyckade ostbrickor vid julens högtider finns på alskadeost.se.



Pepparkaka med ädelostsmetana | ca 20 st

Smula 140 g Kvibille® ädel i en bunke. Tillsätt 1 dl Arla Köket® smetana och mixa snabbt samman till en kräm. Smörstek eller rosta munsbitar av mjuk pepparkaka i ugnen och låt svalna. Bred krämen på pepparkakorna och dekorera ev med lingon.

100 ÅR MED ARLA



I år är det 100 år sedan några kloka bönder slöt sig samman för att sälja mjölk. I webbshopen på arla.se hittar du produkter med motiv från vår 100-åriga resa. Förutom frukostbricken här på bilden, hittar du snygga retroaffischer, köks-handdukar, sportflaskor, fler brickor och mycket mer.



Pasta med grönkål- och ostsås | 4 port

Vegetarisk pasta som går fort att laga när du behöver en paus i julstöket.

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 300 g pasta | 1 ½ dl Kvibille® |
| 250 g fryst grönkål | cheddar riven |
| 2 dl Arla Köket® | ½ tsk salt |
| gräddmjölk | 1 krm svartpeppar |
| 1 msk konc | ½ dl saltrostade |
| grönsaksfond | solroskärnor |
| 1 vitlöksklyfta | |

Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Tina grönkålen och krama ur vätskan. Blanda gräddmjölk, grönkål och fond i en kastrull, låt koka upp och pressa i vitlöken. Koka på svag värme under omrörning ca 3 min. Tillsätt osten och låt smälta. Salta och peppra. Blanda med pastan. Strö över solroskärnor.

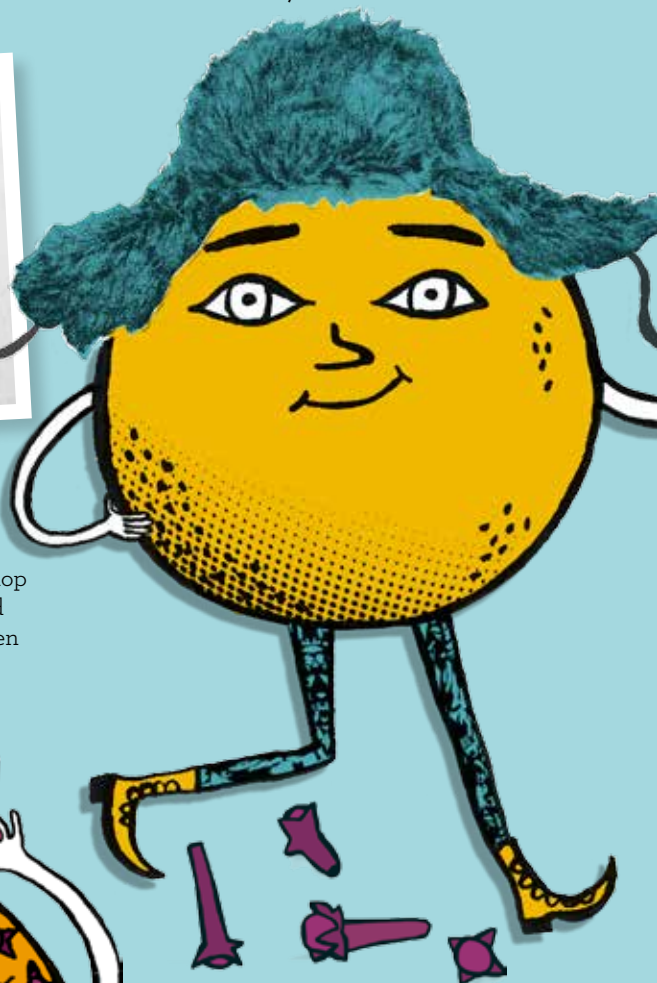
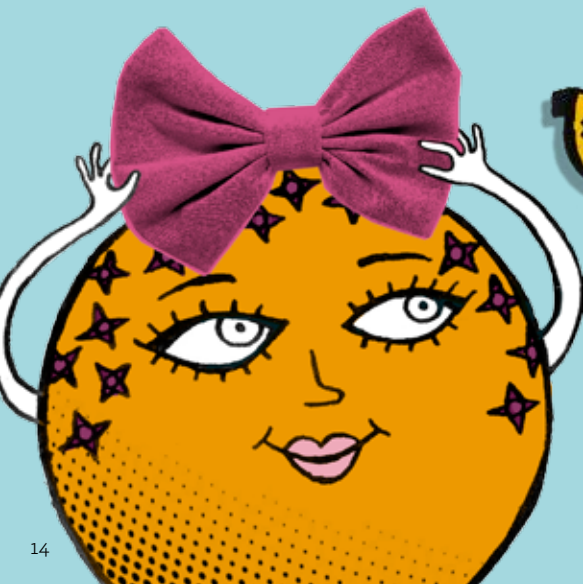
ARLAKADABRA MATFIX

Fixa mat och pyssel till julen med apelsiner. De blir till fruktsallad, godis, girlanger eller hängs i granen fulla av nejlikor. Lär er ett hemligt trick: laga gröt i ugnen och dekorera med apelsinströssel. Fler recept och tips hittar du på arla.se/arlakadabra.



Apelsinsallad med honungsyoghurt | 4 port

Skala 3 apelsiner och 1 banan och skär i skivor. Lägg allt på ett fat. Rör ihop 2 dl Arla® mild yoghurt grekisk med 2 msk flytande honung och 1 tsk malen kardemumma och servera till.



Tips!

Kryddnejlikor i apelsin
Stick torkade nejlikor i apelsiner i fina mönster. Sätt röda band om och häng upp i granen eller köksfönstret.

Apelsinkrisp

30 bitar

Godaste godiset gör du enkelt själv. Smält, rör ihop och bred ut!



½ apelsin

100 g
mörk choklad



200 g nougat

2 msk
Arla® Svenskt Smör



2 dl granola



Köksredskap



Gör så här:

1. Tvätta apelsinen och riv skalet fint.
2. Pressa saften.
3. Bryt chokladen i bitar.
4. Skär nougaten och smöret i bitar.
5. Lägg allt utom granolan i en skål.
6. Smält i mikro eller i vattenbad över en kastrull med kokande vatten.
7. Rör ner granolan.
8. Bred ut blandningen i en form, ca 20x25 cm, täckt med bakplåtspapper.
9. Ställ i kylan minst 2 tim.
10. Skär godiset i bitar.



Juicetoddy | 1 glas

Häll 2 dl God Morgon® apelsinjuice i en mugg. Tillsätt 1 msk flytande honung och 1 kanelstång. Värm i mikro. Dekorera med en torkad apelsinskiva.

Tomtegröt med apelsinströssel

4 port

Bästa julgröten tillagas i ugnen. Koka upp riset lite snabbt först bara!



4 dl vatten

2 dl grötris

1 msk Arla® Svenskt Smör

½ tsk salt

1 krm vanilj-pulver

7 dl Arla® ekologisk lantmjölk



Apelsinströssel:

1 apelsin

1 dl råsocker

½ msk malen kanel

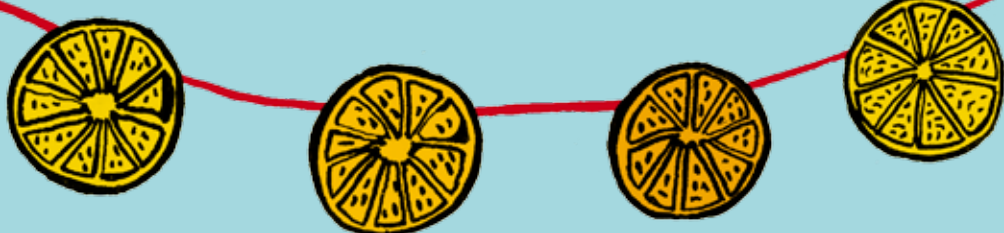


Köksredskap



Gör så här:

1. Sätt ugnen på 100° och ställ en gryta på spisen.
2. Häll i vatten, grötris, smör, salt och vaniljpulver.
3. Låt koka upp.
4. Koka på svag värme under lock, ca 10 min.
5. Häll i mjölken och koka upp under omrörning.
6. Lägg på locket.
7. Be en vuxen ställa in grytan i ugnen.
8. Ugnsbaka ca 1 tim.
9. Tvätta och riv skalet från apelsinen fint.
10. Blanda med råsocker och kanel i en skål.
11. Servera gröten med mjölk och apelsinströssel.



Torkade apelsinskivor

Sätt ugnen på 50°. Skiva apelsin tunt. Lägg på plåt med bakplåtspapper. Ställ in i ugnen minst 4 tim, gärna över natten, tills apelsinskivorna har torkat. Nu kan du göra girlander, fina hängen till granen eller ställa i en blomkruka med hyacinter.



– LÖRDAGSKOCKEN –



Thomas Sjögren

Laga mat är enklare om man känner kärlek för råvaran och vet var den kommer från, menar Årets Kock® 2015, Thomas Sjögren. Thomas bästa tips för en lyckad maträtt är att ha en råvara i fokus och komponera rätten utifrån vad som passar till just den, gärna med en liten twist.



THOMAS VÄLJER ...

I VATTNET eller **PÅ LAND** • **VÄSTKUST** eller **ÖSTKUST**
OSTRON eller **MUSSLOR**
FEST eller **VARDAG** • **ÖL** eller **CHAMPAGNE**



Ciderkokta blåmusslor med smörstekta brödsmlur | 4 port

Blåmusslor är en riktig delikatess och betydligt enklare att tillaga än många tror.

Blåmusslor:	Smörstekta
1 kg blåmusslor	brödsmlur:
2 schalottenlökar	4 skivor ljust bröd
2 vitlöksklyftor	½ dl Arla®
2 msk Arla®	Klarifierat smör
Klarifierat Smör	1 vitlöksklyfta
5 dl torr äppelcider	1 kvist rosmarin
1 tsk salt	½ tsk salt

Fänkålssallad:

- 1 fänkål
- 1 dl pressad citronsaft
- 1 dl hackad dill
- ½ tsk salt

Rensa och skölj musslorna. Ta bort de som är öppna eller trasiga. Skala och skiva schalottenlök och vitlök tunt. Fräs löken i smör i en stor kastrull. Tillsätt musslorna, håll på cider och salta. Koka under lock ca 5 min tills musslorna öppnat sig.

Strimla fänkålen tunt, gärna på en mandolin och lägg i iskallt vatten ca 30 min. Håll av vattnet och blanda fänkålen med citronsaft, dill och salt.

Riv brödet i småbitar. Skala och krossa vitlöksklyftan. Stek brödsmlurorna i smör i en stekpanna på hög värme med rosmarin och vitlök tills de fått fin färg. Lägg brödsmlurorna på hushållspapper och salta.

Fördela musslorna och buljongen i skålar. Toppa med fänkålssalladen och brödsmlurorna.

Mjölkkokt kummel med stekt bladkål och potatiskräm | 4 port

Kummel är en god, mager fisk med vitt, fast kött som passar utmärkt att tillaga i ugn.

Gräddmjölksbakad kummel:	Champagnesås:
600 g kummel,	1 gul lök
gärna ryggbiten	1 palsternacka
3 dl Arla Köket®	5 vitpepparkorn
gräddmjölk	½ dl Arla®
3 kvistar timjan	Klarifierat Smör
2 tsk salt	1 dl champagnevinäger
Potatiskräm med purjolök:	3 dl champagne
600 g mandelpotatis	3 dl Arla®
1 liten purjolök	vispgrädd
100 g Arla®	Stekt bladkål:
Svenskt Smör,	4 dl plockad grönkål och svartkål
rumsvarmt	½ dl Arla®
2 dl Arla® gräddfil	Klarifierat Smör
½ tsk salt	1 vitlöksklyfta
	1 tsk salt

Sätt ugnen på 50°. Koka upp gräddmjölk, timjan och salt. Lägg bitarna av kummel i en liten ugnssäker form. Håll över gräddmjölsblandningen och täck formen med plastfolie. Baka i ugnen ca 40 min tills fisken har en innertemperatur på 50°. Ta ut formen och låt fisken vila ca 10 min.

Skala potatisen och koka den mjuk. Håll av vattnet och pressa potatisen. Tvätta purjolöken och strimla den fint. Koka den ca 3 min i vatten, håll av. Klicka ner smöret och gräddfilen i potatisen. Salta och vänd ner purjolöken.

Skala och hacka löken och palsternackan. Fräs dem tillsammans med peppar i ca 1 msk smör i en kastrull. Håll på vinäger och champagne. Låt sjuda på svag värme ca 30 min. Sila vätskan, tillsätt gräddfil, resten av smöret och salt. Koka upp och mixa.

Plocka bladen på kålen i mindre bitar, ta bort den hårda delen i mitten. Fräs kålen i smör i en stekpanna. Krossa vitlöksklyftan och låt den fräsa med. Salta.

Ta upp fisken ur gräddmjölken, servera den med potatiskräm, bladkål och champagnesås.



FSC
www.fsc.org

MIX

Paper from
responsible sources

FSC® C014188



Karamellkokta päron med vispad färskost och krispiga jordärtskockor | 4 port

En nytappning på cheesecake med smaker från grönsakslandet. Perfekt avslutning på en festlig meny.

Vispad färskost:	Karamellkokta päron:	Krispiga jordärtskockor:	2 marängar
150 g Arla® färskost naturell	2 päron	4 jordärtskockor	½ dl plockad mynta
1 dl Arla® vispgrädd	1 vaniljstång	250 g Arla® Klarifierat Smör	
½ dl strösocker	1 dl vatten	½ tsk salt	
	½ dl pressad citronsaft		

Blanda alla ingredienser till färskosten och vispa till krämig konsistens.

Skala och dela päronen i halvor. Dela och skrapa ur vaniljstången och lägg den i en kastrull. Tillsätt socker och vatten och koka upp. Lägg i päronhalvorna och låt sjuda ca 20 min. Dra av från värmen, tillsätt citronsaft och låt päronen svalna.

Tvätta och skiva jordärtskockorna tunt, gärna på mandolin eller med osthyvel. Klicka ner smöret i en kastrull, lägg ner de skivade jordärtskockorna och värm till ca 140° under omrörning tills de är krispiga. Ta upp och lägg dem på hushållspapper, salta.

Servera päronhalvorna med färskosten, ringla på lite av lagen. Smula över marängar. Toppa med krispiga jordärtskockor och mynta.