



MIDDAGS TIPSET

16 st

PIZZABULLAR

Pizza capricciosa som bullsnäcka är precis så gott som det låter.
Och dessutom lätt att fixa med ett färdigt pizzakit.

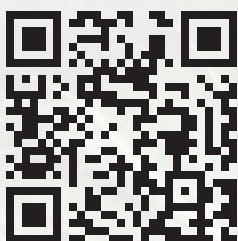
1 förp pizzakit
150 g lagrad Arla Präst®
100 g rökt skinka
2 msk hackad färsk oregano
1 ägg

Sätt ugnen på 200°. Rulla ut degen. Stryk ut ett tunt lager med tomatås på degen, spara ca 3 cm på ena långsidan. Riv osten och strö över. Strimla skinkan och strö på den och halva mängden oregano. Rulla ihop till en rulle. Skär rullen i 16 bullar och lägg dem på plåt med bakplåtspapper.

Pensla med uppvispat ägg och strö över resten av oreganon.

Grädda i mitten av ugnen ca 10 min.

**Scanna
receptet till
mobilen!**





MIDDAGS TIPSET

2 port

HALLONSMOOTHIE med COTTAGE CHEESE SWIRL

Nyttig och mättande smoothie,
full av protein och naturligt sötad med banan.
Perfekt till frukost eller mellanmål!

1 banan
2 1/2 dl Arla® mjölk
1 dl KESO® cottage cheese supermini
100 g hallon

Skala bananen, skär den i bitar och frys in.
Mixa alla ingredienser till en slät smoothie. Spara några
hallon till garnering. Häll upp i glas och toppa med hallon.

Scanna
receptet till
mobilen!





MIDDAGS TIPSET

4 port

PLÄTTAR med COTTAGE CHEESE

Med KESO® cottage cheese blir plättarna lite matigare och extra nyttiga. Passar perfekt som hälsosamt och proteinrikt mellanmål eller som variation av vanliga plättar och pannkakor.

2 bananer

4 ägg

125 g KESO® cottage cheese

3 msk Arla® Svenskt Smör

2 dl blåbär

125 g KESO® cottage cheese

Mosa bananerna och rör ihop med ägg och cottage cheese till en smet. Klicka ut och grädda plättarna i smör. Toppa med blåbär och cottage cheese.

Scanna
receptet till
mobilen!





MIDDAGS TIPSET

VÅFFLOR

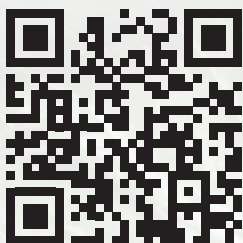
8 st

Att göra egen våffelsmet är busenkelt! Här är ett grundrecept på klassisk våffelsmet med ägg i som gör våfflorna lite mer matiga. Hetta upp våffeljärnet ordentligt och smörj med smör, så lossnar våfflorna lättare.

3 ½ dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
4 dl Arla® mjölk
2 ägg
100 g Arla® Svenskt Smör, smält
2 dl Arla® vispgrädde

Blanda vetemjöl och bakpulver i en skål. Tillsätt mjölk och ägg. Vispa till en jämn smet. Tillsätt det avsmälta smöret. Hetta upp våffeljärnet. Pensla med lite smör före första laggen. Grädda våfflorna och servera med sylt och vispad grädde.

Scanna
receptet till
mobilen!





MIDDAGS TIPSET

4 port

KANTRARELLSTUVNING

Kantareller och grädde tar verkligen fram varandras bästa sidor, här ger syrad grädde en frisk fläkt till stuvningen. Njut den på rostat bröd, i crêpes eller omelett.

500 g kantareller

1/2 gul lök

1 vitlöksklyfta

1 msk Arla® Svenskt Smör

1 msk vetemjöl

2 1/2 dl Arla Köket® syrad grädde 30%

1/2 tsk salt & 1 krm svartpeppar

2 msk hackad bladpersilja

Rensa kantarellerna och skär dem i mindre bitar. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs svampen i hälften av smöret och låt den steka tills all vätska kokat bort. Tillsätt resten av smöret, lök och vitlök och fräs ytterligare ca 3 min.

Pudra på mjölet och häll på den syrade grädden, låt koka ihop ca 3 min.

Salta och peppra. Strö över persiljan innan servering.

Scanna
receptet till
mobilen!

