MIDDAGS TIPSET

12 bitar

FILODEGSPIZZA med VITOST, VALNÖTTER & ROSMARIN

Snabb och enkel pizza med sött, salt och knaprigt.

10 ark filodeg, ca 270 g
25 g Arla® Svenskt Smör
2 dl Arla Köket® crème fraiche
2 dl valnötter
1 msk hackad färsk rosmarin
1 burk Apetina® vitost tärnad i lake 22%
chili flakes
1 liten rödlök
1 msk flytande honung
4 dl rucola, ca 40 g

Värm ugnen till 225°. Smält smöret. Lägg filodegsarken på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med smör mellan varje ark. Bred ut crème fraiche på filodegen. Grovhacka nötterna. Strö över nötter, rosmarin, ost och lite chili flakes. Grädda i mitten av ugnen 10–15 min. Skala och strimla rödlöken tunt. Ringla över honung och strö över rucola och rödlök.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

KASSLER i UGN med SENAP & TOMAT

Kassler bakad i ugn med smakrikt täcke av färskost och tomater.
En ny vardagsfavorit!

400 g kassler
150 g Arla® färskost naturell
1 msk dijonsenap
1 msk flytande honung
2 tomater
1 dl hackad färsk basilika
3 dl råris
65 g salladsmix

Börja med att koka riset enligt anvisning på förpackningen. Sätt ugnen på 200°. Skär kasslern i skivor och lägg i en ugnssäker form. Rör ihop färskost, senap och honung. Bred färskost på varje skiva. Skiva tomaterna och lägg på färskosten. Tillaga i mitten av ugnen ca 20 min. Strö över örter och servera med ris och sallad.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

ENKEL KYCKLINGGRYTA

Bjud dina vänner på en god kycklinggryta!
Börja med en god bas och smaksätt precis innan servering.

450 g kycklingbröstfilé
1 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja
1 krm svartpeppar
1/2 msk soja
1 tärning hönsbuljong
1 msk vetemjöl
5 dl Kelda® matlagningsgrädde

Skär kycklingen i strimlor. Peppra och bryn den i smör-&rapsolja i en stekpanna. Rör i soja, smulad buljongtärning och grädde. Vispa ut vetemjölet i lite vatten och rör ner i grytan. Låt allt koka ca 5 min. Servera med ris och sallad.
TIPS: Tillsätt gärna sockerärter, oliver och hackad persilja.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

NUDELSOPPA

En het soppgryta som både mättar och värmer. För vegetarisk variant, byt ut fläskfärsen mot tofu. Sobanudlar är japanska nudlar gjorda på bovete. Du kan också använda äggnudlar, kolhydratfattiga shiratakinudlar eller använda glutenfri pasta.

1 liter Kelda® Thaisoppa
400 g fläskfärs
1 msk Arla® Svenskt Smör
1 tsk salt
100 g sockerärter
250 g broccolini
200 g sobanudlar

Arbeta in 1 tsk salt i färsen, rulla till riktigt små bollar. Stek dem gyllene i smör i en stekpanna ca 3 min. Strimla 6 sockerärter och spara till garnering, halvera resten. Dela broccolinin. Koka nudlarna enligt anvisning på förpackningen, tillsätt grönsakerna när 1 min återstår. Häll av i durkslag och skölj hastigt i kallt vatten. Värm soppan. Fördela nudlar, grönsaker och köttbullar i skålar. Häll den varma soppan över. Toppa med strimlade sockerärter.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

PASTA CARBONARA

Spaghetti carbonara – en älskad favorit med rökt fläsk eller bacon och grädde! Lika bra till släktmiddagen som till fredagsmyset.

300 g spaghetti
150 g rökt fläsk
Arla® Svenskt Smör
1/2 dl Arla Köket® vispgrädde
1/2 tsk salt
1 finhackad vitlöksklyfta
3 dl Arla Köket® riven ost gratäng
2 krm nymald svartpeppar
4 äggulor

Koka spaghettin. Skär fläsket i små tärningar. Stek fläsket knaprigt i smör i en stekpanna. Vispa ihop grädde, salt, vitlök och hälften av osten. Rör ner fläsk och ostblandningen i den kokta spaghettin och rör kraftigt till en krämig konsistens. Strö över resten av osten och peppar. Servera pastan med äggula

Scanna receptet till mobilen!

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 tomatsås 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

4 port

POTATIS- & PUROLÖKS-SOPPA med KYCKLING

Kyckling och dragon är goda smakkompisar och perfekt som topping på den här milda soppan.

1 l Kelda® Potatis-&purjolökssoppa
2 kycklingbröstfiléer
1/2 zucchini
2 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja
2 msk hackad färsk dragon
2 krm salt
1 krm svartpeppar
1/2 dl rostade pumpakärnor

Strimla kycklingfiléer och zucchini. Fräs allt i smör- &rapsolja i en stekpanna tills det har fått fin färg och kycklingen är klar. Rör ner det mesta av dragonen. Salta och peppra. Värm soppan under omrörning i en kastrull. Servera med kycklingfräset. Toppa med lite extra dragon och pumpakärnor.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

GNOCCHI med TOMATSÅS & BROCCOLI

En supersnabb variant på den italienska klassikern. Var noga när du kokar både broccolin och gnocchin så de blir al dente!

250 g broccoli
500 g färsk gnocchi
4 dl Kelda® pastasås tomat&crème fraiche
2 krm svartpeppar
150 g Apetina® vitost
1/2 dl hackad färsk salvia

Skär av broccolibuketterna. Skala och skär stammen i mindre bitar. Koka gnocchin enligt anvisning på förpackningen. Koka broccolin ca 2 min. Häll av och skölj i kallt vatten. Värm pastasåsen under omrörning. Tillsätt broccoli och gnocchi. Smula över osten och peppra. Strö över salvian.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

PASTASÅS med KYCKLING & FETAOSTKRÄM

En härlig pastasås där smaken av grillad kyckling och paprika fint smälter ihop med den goda crème fraichen med smak av soltorkade tomater och fetaost.

½ grillad kyckling
1 röd paprika
1 rödlök
1 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja
2 dl majskorn
2 dl Arla Köket® crème fraiche fetaost & soltorkade tomater
300 g färsk pasta

Bena ur kycklingen och skär köttet i bitar. Kärna ur och skär paprikan i strimlor. Skala och strimla löken. Fräs paprika och lök i smör-&rapsolja i en stekpanna. Tillsätt kyckling, majskorn och crème fraiche. Låt koka upp. Servera med nykokt pasta.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

KRÄMIG PASTA med KYCKLING, SVAMP & BROCCOLI

Snabb vardagspasta som smakar höst och skogspromenad.
Ingen kantarell-lycka i år? Misströsta ej, annan svamp går minst lika bra.

450 g kycklinglårfilé
300 g pasta radiatori
200 g kantareller, eller annan svamp
250 g broccoli
1 pressad vitlöksklyfta
1 msk dijonsenap
salt & peppar
3 dl Arla Köket® syrad grädde 30%
½ dl hackad färsk timjan

Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Rensa och dela svampen i mindre bitar. Dela broccolin i buketter. Strimla kycklingen. Fräs kycklingen ca 3 min i en stekpanna. Tillsätt svamp och stek ytterligare ca 2 min. Tillsätt broccoli, vitlök och senap. Salta och peppra. Häll på syrad grädde och låt sjuda ca 3 min. Vänd ner pastan i stekpannan och smaka ev av med lite salt och peppar. Strö över timjan och servera genast.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

SALAMIPIZZA

4 port

En snabb och enkel pizza som du lätt kan variera med olika pålägg.
Gör dubbel sats så räcker det till fler!

1 färsk pizzadeg på surdeg, à 400 g
250 g Arla Köket Kesella® kvarg
1 dl tomatsås till pizza
1 rödlök
150 g salami eller annan korv
3 dl Arla Köket® riven ost pizza
1 tsk torkad oregano

Sätt ugnen på 250°. Kavla ut degen och lägg den på plåt med bakplåtspapper. Blanda kvarg och tomatsås. Skala och skiva löken tunt. Strimla korven. Bred kvargröran jämnt över degen. Strö över ost, lök, korv och oregano. Grädda i mitten av ugnen 10–15 min. Skär i bitar och servera med sallad till.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

FALUKORV i KRÄMIG TOMATSÅS

Upptäck en ny vardagsfavorit i den här rätten med stekt falukorv i krämig och smakrik sås med tomat. Servera med ris och dina favoritgrönsaker.

4 dl Kelda® pastasås tomat&crème fraiche
3 dl basmatiris
500 g falukorv
Arla Köket® Smör-&rapsolja
250 g broccolibuketter

Tillaga riset enligt anvisning. Skär korven i strimlor och stek dem i smör-&rapsolja i en stekpanna. Häll på såsen och värm under omrörning. Koka broccolibuketterna i lättsaltat vatten. Servera grytan med basmatiriset och broccolin.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

HETA RÄKOR MED RIS

Håll hårt i Sriracha-flaskan eller ta sweet chilisås för en mildare smak.

600 g Vannameiräkor (MSC och ASC märkta)
3 dl jasminris
2 pak choi à 200 g
2 tsk salt
3 dl Arla Köket® syrad grädde 30%
1 msk srirachasås
2 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja

Tina räkorna och torka av dem med hushållspapper. Koka riset. Finstrimla den gröna toppen på pak choi till garnering. Halvera och stek resten i smör-&rapsolja ca 3 min. Salta. Bryn räkorna i omgångar i en het stekpanna. Salta. Lägg tillbaka alla räkorna, häll på syrad grädde och srirachasås. Låt puttra ihop ca 2 min tills räkorna är precis genomkokta. Toppa med strimlad pak choi. Servera med ris och stekt pak choi.

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!

MIDDAGS TIPSET

4 port

KYCKLINGPASTA med SPENAT & PARMESAN

Supersnabb vardagspasta med krämig sås. Vill du göra rätten vegetarisk, tillsätt färdigkokta bönor eller kikärtor istället för kyckling. Klart!

300 g pasta
450 g kycklinglårfilé
2 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja
1 tsk salt & 1 krm svartpeppar
2 dl Arla Köket® lätt crème fraiche parmesan & vitlök
65 g babyspenat

Koka pastan. Strimla kycklingköttet. Fräs det i smör-&rapsolja i en stekpanna, salta och peppra. Rör ner crème fraiche och låt koka ihop ca 5 min. Vänd ner spenaten och blanda med pastan. Servera direkt.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

LAXPASTA med LIME

En snabb och god vardagsfavorit med krämig sås som får lite sötma från honung och syra från lime, perfekta smakkompisar till lax!

300 g pasta
400 g laxfilé
2 dl Arla Köket® lätt crème fraiche
1/2 tärning hönsbuljong
1 msk flytande honung
1 lime, rivet skal och saft
nymald svartpeppar

Koka pastan. Skär laxen i tärningar. Blanda crème fraiche, smulad buljongtärning, honung, skal och saft av lime i en kastrull. Låt såsen koka upp. Lägg i laxen och låt koka någon minut. Servera med pastan och krydda med peppar.

Scanna receptet till mobilen!

MIDDAGS TIPSET

4 port

PASTA med SAFFRAN & TOMAT

En panna med italienska smaker som passar utmärkt till nykokt pasta.

300 g tagliatelle
400 g kronärtskockshjärtan
250 g cocktailtomater
2 dl Arla Köket® crème fraiche gourmet saffran & tomat
65 g babyspenat

Koka pastan. Låt skockorna rinna av och skär dem i klyftor. Halvera tomaterna. Koka upp crème fraiche i en panna. Tillsätt spenat, kronärtskocka och tomater, låt koka ca 2 min. Servera med pastan.

Scanna receptet till mobilen!