



GODA GRÖNA RÄTTER

MED

KRISPIG STEKOST



Servera gärna denna lättlagade och smakrika frikassé med sallad och ris.



KRÄMIG OSTPANNA MED PURJOLÖK, DIJON & DRAGON

4
PORT

2 förp Arla Köket® Krispig
stekost i bitar
1 purjolök, ca 300 g
1 rödlök
2 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja
2 ½ dl Kelda® matlagingsgrädde
1 msk dijonsenap
1 tsk torkad dragon
salt & peppar

Dela purjolöken på längden och skölj den noga. Skiva tunt. Skala och skär rödlöken i tunna klyftor. Stek all lök mjuk i hälften av smör-&rapsoljan. Lägg åt sidan. Stek osten i resterande smör-&rapsolja 3–4 min. Tillsätt lök, grädde, dijon och dragon. Sjud 3–4 min. Smaka av med salt och peppar.



Snabblagad familjefavorit där vi bytt ut korven mot krispig ost. Servera gärna med ris, saltgurka, persilja och dijonsenap.

4
PORT

STROGANOFF MED MATOST & SVAMP

2 förp Arla Köket® Krispig stekost i bitar
250 g champinjoner
2 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja
2 msk tomatpuré
3 dl Arla Köket® syrad grädde 30%
salt & peppar
färsk oregano

Skär svampen i kvartar. Stek i hälften av smör-&rapsoljan tills den fått fin färg. Krydda med salt och peppar. Lägg över på ett fat. Stek osten i resterande smör-&rapsolja 3–4 min på medelvärme. Tillsätt tomatpuré, svamp och grädde. Sjud 4–5 min. Smaka av med salt och peppar. Toppa med oregano.



4
PORT

CALIFORNIA BURGER MED AVOKADO

2 förp Arla Köket® Krispig stekost i skivor

1 dl Arla Köket® smetana

4 msk skivad inlagd jalapeño

1 rödlök

2 avokados

2 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja

4 hamburgerbröd

4 salladsblad

fräsch koriander

En riktigt god burgare med len avokado och het jalapeño. Extra gott är det att toppa med fräsch koriander.

Blanda smetana med jalapeño. Skiva lök och avokado. Hetta upp smör-&rapsolja i en stekpanna. Stek osten krispig 1–2 min per sida. Stek snittytan på hamburgerbröden i pannan. Fyll bröden med smetana, grönsaker, stekt ost och koriander.

Att göra "fiskpinningar" av ost funkalar alldeles utmärkt! Servera gärna med citronklyftor, potatismos och gröna ärtor.



PANERADE OSTPINNAR MED TARTARSÅS

4
PORT

2 förp Arla Köket® Krispig

stekost i bitar

1 ½ dl vetemjöl

1 ½ dl ströbröd

2 ägg

2 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja

TARTARSÅS:

1 schalottenlök

8 cornichons

1 dl Arla® gräddfil

1 dl majonnäs

1 msk dijonsenap

salt & svartpeppar

Börja med tartarsåsen. Finhacka lök och cornichons. Lägg i en skål och rör ner övriga ingredienser. Smaka av med salt och peppar. Ta fram tre djupa tallrikar. Häll mjöl i den ena, ströbröd i den andra och vispa upp ägg i den tredje. Vänd osten först i mjöl, sedan i ägg och sist i ströbröd. Stek frasiga 3–4 min i smör-&rapsolja.

GRÖNKÅLSBOWL MED AVOKADOKRÄM & PISTAGENÖTTER

4
PORT

2 förp Arla Köket®

Krispig stekost i bitar

3 dl quinoa

100 g grönkål

1 tsk flingsalt

½ citron, skal & saft

2 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja

½ melon t ex galia-, nät- eller vattenmelon

½ dl rostade pistagenötter

färsk mynta

Koka quinoan. Låt svalna. Repa kålen och lägg i en skål. Massera in salt, finrivet citronskal och pressad saft av halva citronen. Gröp ur avokadon och skiva vitlöken. Lägg i en mixerbunke. Tillsätt pressad citronsaft av resterande citron. Mixa slätt och smaka av med salt. Stek osten krispig i smör-&rapsolja 3–4 min. Skär melonen i mindre bitar. Fördela quinoa i djupa tallrikar. Toppa med grönkål, ost, melon, avokadokräm, nötter och mynta.

AVOKADOKRÄM:

2 avokados

1 vitlöksklyfta

½ citron

1 krm salt

En enkel, matig och glutenfri bowl med krispig stekost. Lägg gärna upp i en stor skål och servera till många på en buffé.



4
PORT

CLUB SANDWICH MED CURRYSTEKT OST

2 förp Arla Köket® Krispig

stekost i skivor

2 tsk curry

2 msk Arla Köket®

Smör-&rapsolja

TILLBEHÖR:

½ gurka

2 tomater

1 rödlök

8 skivor rostbröd

1 ½ dl majonnäs

4 salladsblad

Krydda osten med curry. Stek den fräsigt i smör-&rapsolja. Skiva gurka, tomat och lök. Rosta bröden och bred majonnäs på skivorna. Fördela sallad, gurka, ost, tomat och lök på hälften av bröden. Lägg på resterande bröd med majonnäsen neråt.

En vegetarisk variant
på den klassiska lunchmackan.
Prova med cornichons som tillbehör!



NYHET



Arla Köket® Krispig stekost är härligt spröd med en saftig yta och mjuk insida. Den goda, milda smaken har en fin balans mellan sötma och salta. Stekosten passar utmärkt i vegetariska rätter såsom burgare, grytor, sallader, wraps, tacos, stroganoff och andra favoriträtter.

Tillaga enkelt genom att hetta upp 2 msk Arla Köket® Smör-&rapolja i en stekpanna. Stek osten på hög värme, skivor 1–2 min och bitar 3–4 min.

FLER RECEPT HITTAR DU PÅ ARLA.SE



FSC
www.fsc.org

MIX

Papper från
ansvarfulla källor

FSC® C084600

