



13

sep 2015

Arlas nya Kockserien

Skribent: **Anders Gustavsson**

Förra veckan var jag på en cookalong för bloggare på Cajsa Warg på S:t Eriksplan i Stockholm. Det var Arla tillsammans med Gustav Trägårdh (årets kock 2010 och vinnare i TV-programmet Kockarnas kamp) som presenterade några nyheter som kommer ut i butik på tisdag vecka 38.

Arla presenterade nyheterna och Gustav pratade om vad man kunde använda dem till. Samma grejor har använts i restaurangköken de senaste 20 åren men nu äntligen kommit de ut till konsumenter i butik.

Produkterna som utvecklats har inspirerats av toppkockarnas hemligheter och de hoppas kunna ändra hemmakockarnas sätt att laga mat.

Nyheterna består av: Klarifierat smör där man separerat bort vatten, mjölsocker och protein. Då tål smöret högre temperatur vid t ex stekning och bränns inte. Det fungerar även bra till såser och fritering.

Smör & Rapsolja Spray är en fantastisk produkt enligt mig och jag har använt den dagligen - bara spraya i stekpannan eller bakformen för lagom dosering. Inget kladd. Även bra att spraya på t ex kyckling i ugnen eller varför inte popcornen för en god smörig smak.

Smör & Rapsolja Gourmet, flytande smör med rapsolja i, lätt att dosera och tål hög temperatur. Kan även klickas i t ex pasta eller på ärtor för att få upp lyster.

Sen kommer det en produkt till som vi inte fick se på eventet - deras 125 grams stavar har minskats till 100 gram för att man oftast använder 100 gram vid bakning.

Efter presentationen delades vi in i tre grupper och skulle ta hand om var sin rätt -

förrätt, varmrätt och dessert. Eftersom det var Gustav som skulle hålla i krokarna så handlade det självklart om skaldjur. Vi skulle bl a tillaga pilgrimsmussla till varmrätten. Förrätten bestod av kokt grön sparris med friterad ansjovis, pocherat vaktelägg och bearnaisesås. Där användes det klarifierade smöret till både fritering och bearnaisesåsen och sparrisen glaserades med gourmetsmöret. Till varmrätt blev det Pasta frutti di mare med färska räkor och halstrade pilgrimsmusslor. Musslorna sprayades med smör, krutongerna stektes i klarifierat smör och räkorna frästes i gourmetsmöret. Sist men inte minst, dessert, det som jag var med och tillagade och där blev det en hasselnötssmulpaj med rabarberkompott och vaniljgrädde. Här fick vi användning av smörstavarna som användes till rostning av nötterna. Bilder från cookalongen och på maträtterna hittar ni om ni bläddrar ovan.