



Tillbehören som lyfter den grillade måltiden:

Arlas nya kokbok tar din grillning till nya höjder

Nu släpper Arla en ny kokbok för inspiration till sommarens alla grillmåltider. I *Grilltillbehör från Arla Köket* har Arla samlat 166 recept med tillbehör som förhöjer den grillade fisken, kycklingen eller köttbiten som exempelvis rubs, marinader, glazer, kryddsmör, slaws, salsor, matiga sallader och mycket mer. Kokboken ges ut i samarbete med Bonnier Fakta och finns till försäljning i handeln från mitten av maj 2015.

Grillsäsongen är här! Med ljusare och varmare kvällar är vi redo att ställa fram grillen och ladda upp med säsongens råvaror. Arla har nu fokuserat på maten som är runt omkring grillningen för att förhöja smaken och öka variationen på den grillade måltiden. Med över 166 recept på grilltillbehör kan du variera din måltid för allas önskemål och smaker.

– En lyckad grillning består av så mycket mer än det som hamnar på gallret och därför ville vi skapa en bok med fokus på tillbehören som ofta är de som piggar upp, ger karaktär och skapar variation och gör en härlig grillkväll komplett, säger Catarina Molin Österlund, ansvarig för recept och matinspiration på Arla.



Kokboken är uppdelad på 12 kapitel: rubs, marinader, glazer, kryddsmör, såser och dressingar, krämer och röror, salsor, picklat och inlagt, grillade tillbehör, slaws, gröna sallader och matiga sallader. Alla 12 kapitel inleds med tips och goda råd om hur man lyckas bäst med exempelvis majonnäsen, den grillade färskpotatisen och smakrika marinaden. Hur du blandar en bra rub, eller glaze och hur länge majskolven ska ligga på grillen. Boken innehåller även ett antal menyförslag med tips om vad som passar till vad och hur tillbehören kan kombineras.

– Det finns så oändligt många goda och lite nyare tillbehör som verkligen förhöjer den grillade råvaran eller till och med ersätter den. Vi vill att boken ska inspirera till både fest och vardag men oavsett tillfälle ge det där lilla extra som man verkligen minns från sommarens härliga grillstunder, säger Åsa Asp, redaktör för kokboken.

Arla har i över 30 år inspirerat svenska folket genom att ta fram omtyckta och användbara recept för alla tillfällen. Recepten är alltid noggrant utvalda och provlagade för att ge en stor smakupplevelse i förhållande till arbetsinsats. De gör det enkelt att lyckas i köket.

Boken, som ges ut i samarbete med Bonnier Fakta, är inbunden och finns till försäljning hos bokhandlare över hela Sverige, i dagligvaruhandeln samt på e-handelssajter som adlibris.se och

bokus.com från mitten av maj, 2015. Ordinarie cirkapris är 189 kronor.

Exempel på recept från *Grilltillbehör från Arla Köket*

Mexikansk rub med kaffe och kardemumma, Soja- och äppelmarinad, Glaze med brynt smör och citron, Gremolatasmör, Dijonnaise, Kronärtskocksskräm, Edamamehummus, Rostad majsalsa, Picklad rödlök, Pimientos de padron med ostfyllning, Coleslaw på primörer, Asiatisk blomkålsslaw, Tomat- och brödsallad med sardelldressing, Ljummen vetesallad med päron och ädelost, Rostad sötpotatissallad

För mer information kontakta:

Catarina Molin Österlund, ansvarig för recept & matinspiration på Arla

Tel: 08-789 55 72, 073-409 55 72

E-post: catarina.molin.osterlund@arlafoods.com

Åsa Asp, redaktör för recept och matinspiration på Arla

Tel: +46705525027

E-post: aasa.asp@arlafoods.com

För praktiska frågor, recensionsexemplar av kokboken (från vecka 18), recept för publicering, högupplösta bilder etc. kontakta:

Matilda Danielsson, presskontakt Prat PR

Tel: 073-646 30 95

E-post: matilda.danielsson@prat.se

Om Arla

Arla Foods är ett internationellt mejeriföretag och en kooperativ förening som ägs av 13 500 mjölkbönder från Sverige, Danmark, Tyskland, Storbritannien, Belgien, Luxemburg och Nederländerna. Arla Foods är en av de starkaste aktörerna i den internationella mejerivärlden med ett brett sortiment av mejeriprodukter av högsta kvalitet. Arla är också världens största producent av ekologiska mejeriprodukter. För mer information besök www.arla.se eller www.facebook.se/arlaserige.