



Smakbox

INSPIRATIONSTIDNING FRÅN SMAKBOX

ORIGINAL



TEMA

NJUTNING

SOMMARENS
SMAKER

BLOMSTER
& BAKVERK

TÄVLA & VINN EN KOKBOK!

INSPIRATION

22 RECEPT

Smakbox





7



5



13



26

SE DIN UNIKA SMAKLISTA
i mejlet vi skickar när du fått din box.

Innehåll

Utvalda recept

- 5 PICKNICK TACOS med Santa Marias tacomix
- 7 HALLOUMISPETT med het marinad från Paul och Thom
- 13 SNABB HEMGJORD DIPP med Colman's senapspulver
- 26 INLAGD RABARBER med karamelliserad blåmögelostr från Bavaria Blu®

Smakinspiration

- 30 DELA & VINN kockböcker med din #smakboxstund
- 31 SMAKINSPIRATÖR GULMIRA bjuder på Pizza Quattro Formaggio

Smaknytt

- 32 GE BORT SMAKBOX i present i sommar

Smakhjältar i ORIGINAL!



Njutning!

Efter ett tufft år kan vi ta klivet ut i värmen igen!

Senaste året har fått oss att inse vikten av att njuta av det lilla. Smaker och matglädje är en sann njutning och en lycka i ögonblicket. Vi har också fått känna vad vi längtar efter. Stunderna runt det dukade bordet med nära och kära har saknats av många. Sommartiden gör det lite lättare att njuta av det igen.

Med denna box vill vi hylla just detta - njutningen vi känner i smakglädje. Vare sig du avnjuter smaker ensam eller äntligen i ett mindre, efterlängtat sällskap vill vi bringa just NJUTNING i tillvaron!

I boxen hittar du smaksättning till sommarmåltiden, goda sötsaker och läskande kalla drycker av olika slag. Tillbehör till utemåltiden och gott till picknicken kan enkelt packas med ut.

På sommaren finns det alltid mycket att fira! Smakbox är en perfekt present som passar till många tillfällen. På baksidan av tidningen hittar du ett bra ge-bort-erbjudande!

Nu om någonsin är vi värda vällust i alla dess former. Vi hoppas att det goda i denna box ger dig många smakfulla stunder - och sann NJUTNING!

Varma hälsningar,
Vi på Smakbox



Recept på sidan 25



20%
rabatt

Ge bort Smakbox!

Överraska med en gåva som varar länge! Ge bort 1 box eller flera i följd upp till 6 st. Skickas över hela landet till utlämningsställe.

Köp på www.smakbox.se/ge-bort-smakbox Rabattkod: NJ20

Dela ut dina topp-betyg!

Om ca 3 veckor får du en recension via mejl. Fyller du i den gör du Smakbox ännu bättre. Dela ut dina toppbetyg och ge feedback. Till dess, dela ut stjärnor i tidningen när du provsmakar!

Mitt betyg:
☆☆☆☆



GE OCH
FÅ RABATT

Tipsa om Smakbox!

Din unika rabattkod* är alltid laddad med 10% rabatt att ge bort till den som vill börja prenumerera. Du själv får 20 kr lägre pris på nästa box för varje person som startar med din kod. Din vän startar på www.smakbox.se/prenumerera

*) Du hittar din kod i mejlet du fick när du startade din prenumeration. Eller inloggad på smakbox.se (välj din aktiva prenumeration, välj Tipsa vän i menyn)

Innehållet i Smakbox varierar bl.a. beroende på Smakinriktning. Symbolen vid varje produkt förklarar i vilken Smakinriktning den främst finns med. I din unika Smaklista, som du får via mejl när du fått din box, ser du vilka produkter som ska finnas i just din box. Du kan när som helst byta Smakinriktning på Mina Sidor på smakbox.se.

O

ORIGINAL

Bred mix av produkter och smaker till vardag och fest.

M

MÅLTID

Fler produkter som passar till måltid och matlagning.

N

NYFIKEN

Fler oväntade smaker och produktnyheter.

B

BALANS

Fler produkter med mindre tillsatt socker och mer växtbaserat.



SALAMISNACKAS / GØL

GØLs kvalitetsprodukter kännetecknas av ett genuint hantverk och hög kvalitet. Nu även med ny inspirerande design! Till sommarens alla grillstunder passar GØL Salami snacks perfekt. Snacksen finns i flera olika format; sticks, snacks och chips. Du får prova en av dem.

Ca pris 20 kr | #gölmoment #grilltillsammans @golsverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



FRUKTDRYCK SOCKERFRI / MER

MER är en fruktdryck utan kolsyra och utan tillsatt socker. Du får prova den supersura varianten med smak av äpple och kiwi. Våga vara MER!

Ca pris 15 kr | #MER @mersverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



SYLT BARA BÄR / BOB

BOB Bara Bär och frukt är 100% från bär & frukt, utan tillsatt socker eller sötningsmedel. Tillagad i Sverige av de bästa råvarorna. Passar utmärkt till pannkakor, väfflor eller till gröt och yoghurt. Utan BOB blir det bara pannkaka!

Ca pris 33 kr | #bobbarabär #utan tillsatt socker @bob_sverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



ISTE / KIVIKS MUSTERI

Ett gott och törstsläckande iste till sommaren! Perfekt att ha hemma i skafferiet, enkel att blanda till, enkel att bära hem och dessutom med lång hållbarhet. Finns i smakerna Persika och Citron/Lime och kan köpas på ICA, Coop, City Gross, Hemköp och Willys. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 6 kr | #kiviksmusteri @kiviksmusteri #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



PASTASÅS / DOLMIO

Med Dolmios Pasta Bakesås får du enkelt en utsökt, hemlagad pastarätt. Luta dig tillbaka och koppla av i väntan på njutningen av din ugnsbakade pastarätt.

Ca pris 25 kr | #dolmio #pastabake #smakbox @smakbox

Mitt betyg:

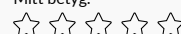


FRUKTGODIS / MALACO

Malaco Gott & Blandat Äkta Fruktgodis innehåller hela 50% frukt som kommer från fruktpuré och fruktjuicer, vilket ger godiset en naturligt fräsch och fruktig smak. Produkten är både vegansk och gelatinfri och innehåller endast naturliga färgämnen och smaker. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 20 kr | #malacogottochblandat #äktafruktgodis @malaco_sverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



4 PORTIONER

INGREDIENSER:

2+2 msk matolja
500 g kycklingfärs el. vegofärs
1 påse Santa Maria Chicken Taco Spice mix
1 dl vatten
¼ huvud isbergssallad
2 tomater
150 g riven ost
1 pkt (6st) Santa Maria Wrap Tortilla
1 burk Santa Maria Lime & Jalapeño Mayo
0,5 påse Santa Maria Nachos

GÖR SÅ HÄR

1. Stek kycklingfärsen med 2 msk olja. När färsen är brynt, tillsätt kryddmix och vatten. Blanda och låt vätskan koka in. Ställ åt sidan.
2. Skölj och strimla salladen grovt. Skölj och tärna tomaterna.
3. Värm paketet med tortilla i mikron ca 30 sek-1 min så blir de smidigare att vika.
4. Bred Santa Maria Lime & Jalapeño Mayo i mitten på varje tortilla, lämna en fri kant på ca 4 cm runt om. Fördela den stekta kycklingfärsen på varje tortilla i mitten. Placera tre nachos över färsen på varje tortilla och ett tunt lager av sallad, samt tärnad tomat. Toppa sedan med strimlad ost.
5. Vik ihop de ofyllda kanterna på tortillan till mitten i sex steg, till ett litet runt paket. Lägg de vikta sidorna nedåt på en skärbräda.
6. Värm en stekpanna med 2 msk olja och stek varje tortillapaket på båda sidor tills de fått gyllenbrun färg. Börja att steka den vikta sidan neråt, då fixeras formen.
7. Servera varm eller slå in i smörgåspapper och ta med ut i solen. Ätes snarast medan de är varma.

Recept: Santa Maria

Picknick-tacos



TACOKRYDDMIX / SANTA MARIA

En tacokryddmix speciellt utvecklad för kyckling med smak av oregano, mild chili, vitlök och spiskummin. Kryddmixen innehåller inget tillsatt socker. Toppa gärna din kycklingtaco med Santa Maria Mango Papaya Salsa!

Ca pris 12 kr | #santamariasverige @santamariasverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



I ALLA



I ALLA

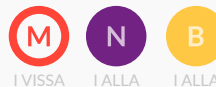


COLD INFUSE / TWININGS

Cold Infuse är en serie frukt- bär- och örtblandningar för kallt vatten, särskilt framtagna av Twinings Master Blenders. Lägg en påse i din vattenflaska, låt stå fem minuter, skaka om och njut! Gott även som måltidsdryck och ett bra alternativ till saft. Cold Infuse innehåller endast naturliga ingredienser och är helt fritt från socker och sötningsmedel. Du får prova en provförpackning av en av smakerna.

Ca pris 17 kr | #twinings #coldinfuse @twiningsverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



SMAKSATT LATTE / NESCAFÉ GOLD

Lär känna NESCAFÉ GOLD sortiment med bl.a. Latte och Cappuccino med detta exklusiva prov med den delikata smaken av kanelbulle. Gillar du smaken? Missa inte det vanliga, krämiga produktsortimentet från NESCAFÉ!

Ca pris 30 kr | #nescafe @nescafe #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



FRUKTDRYCK / MER

MER är en fruktdrink utan kolsyra – en svensk smakklassiker sedan 1962. Nu har MERs mindre förpackningar fått en ny färgglad design och även papperssugrör, men självklart samma goda smak. Du får prova någon av smakerna päron, jordgubbe, apelsin eller hallon/ blåbär.

Ca pris 6 kr | #MER @mersverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



STILLA KÄLLVATTEN / AQUA NOBEL

Smaksatt prisbelönt svenskt alkaliskt källvatten med utmärkt mineralinnehåll som vandrat genom de olika jordlagren under flera decennier innan det når den unika källan som ligger på 105 meters djup. Den goda smaken kommer från naturliga aromer. Innehåller inget socker. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 10 kr | #aquanobel #klimatsmartförpackning @aquanobel #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



CHOKLADBIT / PLOPP

Toffee-fylld chokladbit som bjuder på en spännande smakupplevelse av mjölkchoklad, chokladboll och kokos. Den välkända chokladbollen är en klassiker som passar både vuxna och barn, precis som denna Plopp Chokladboll. Lika god var du än äter den, till fikat hemma eller när du är på språng!

Ca pris 11 kr | #cloettaplopp #ploppchokladboll @plopp_cloetta #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



SMAKSATTA MAJSKAKOR / FRIGGS

Naturligt glutenfria majskakor i smakerna Ost och Popcorn. Den ena med mild och god smak av ost, och den andra med smaken av smöriga popcorn. Goda snacks och mellanmål att äta vart du än är! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 18 kr | #friggs #majskakor @friggs #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Halloumisspett med het marinad

4 PORTIONER

INGREDIENSER

1-2 pkt grill- och stekost
1 pkt Vegonade Roasted Peppers
röd chili
mild yoghurt

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg grillspetten i vatten en stund om du använder träspett.
2. Tänd grillen.
3. Dela osten på hälften och trä på grillspetten. Pensla med vegonaden.
4. Grilla på direkt värme några minuter, och sedan på indirekt värme i 10-15 min.
5. Finhacka lite röd chili och strö över innan servering. Servera gärna med lite mild yoghurt.

Recept: PAUL OCH THOM



VEGONADE / PAUL OCH THOM

Skapa matmagi med Vegonade! Vegonade är en smaksättare och marinad fylld med de finaste råvarorna för att underlätta i köket och skapa nya smakupplevelser. Med en påse smaksätter du allt från grönsaker och vegobitar till kött, fågel eller fisk. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 20 kr | #paulochthom #vegonade @vegonade #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



I ALLA



I ALLA



ALKOHOLFRI LAGER / FALCON

Falcon, En God Lager är en alkoholfri lager på 0,0%. Falcon alkoholfri är en gyllengul alkoholfri ljus lager med maltig smak och avslutande balanserad beska. Från malten får ölet en brödig och karamellig ton och humlen balanserar upp med en frisk örtig doft och smak.

Ca pris 12 kr | #falcon #alkoholfri #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



SOCKERFRITT ISTE / FUZE TEA

Fuze Tea Peach Elderflower är ett sockerfritt iste med en härlig mix av svart te, persika och fläder. En uppfriskande dryck utan socker och utan kolsyra att njuta av när du behöver en liten paus.

Ca pris 17 kr | #fuzetea #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



KVITTENDRYCK / OMIOPI

All-Organic är en somrig och uppfriskande dryck med smak av kvitten. 100% ekologisk, vegansk och alkoholfri. OmiOpi är en hyllning till grundaren Alexanders farföräldrar som odlade kvittenfrukten i deras trädgård i Tyskland. Drycken All-O Eko med smak av kvitten blir det första steget på en resa där hållbarhet är A och O.

Ca pris 25 kr | #omiopifamily #allomoments @omiopifamily #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



MJUKOST / FJÄLLBRYNT

Får vi presentera en ny mjukost med lite extra sting: Spicy Tuna, krämig mjukost med tonfisk och sting av hetta! Smarrig på frukosttoast med skivad tomat, eller den matigare lunchmackan med extra jalapeño till. Tillfällen är många. Smaklig spis!

Ca pris 30 kr | #fjällbrynt #fjällbryntspicytuna @fjällbryntsverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



SNACK POT / KNORR

Knorr Snack Pot Tomat & Bacon är en god och fyllig pastarätt som passar perfekt som mellanmål eller lunch. Nya Snack Pot innehåller 100% fullkornspasta och har därför både fiber och god smak i samma förpackning.

Ca pris 20 kr | #knorrssnackpot @knorrssverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



VEGANSK CHOKLAD / GREEN STAR

Vegansk choklad tillverkad helt utan animaliska produkter. Finns som ljus, mörk, vit, haselnöt och nu även med Salty Caramel. Alla chokladsmaker från Green Star är ekologiska och glutenfria. Green Star står för medvetna val och god magkänsla.

Ca pris 30 kr | #greenstarvegan @greenstarvegan #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Cheesecake med Cadbury fingers

BOTTEN

2 pkt Cadbury Fingers
80 g smält smör

FYLLNING

400 g Philadelphia-ost
200 g florsocker
0,5 l vispgrädde
1 vaniljstång
200 g mjölkchoklad

DEKORATION

4 frp Cadbury Fingers
blandade bär

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda Cadbury Fingers och smält smör i en mixer.
2. Lägg ett ark bakplåtspapper på botten av en springform. Häll i blandningen och kyl i kylskåp.
3. Smält chokladen. Vispa Philadelphia-ost och florsocker i en mixer.
4. Tillsätt vaniljfröna från vaniljstången och den smälta mjölkchokladen i mixern.
5. Vispa grädden lätt och vänd ner försiktigt i med blandningen i mixern.
6. Häll blandningen från mixern över botten och kyl i kylskåp i minst 6 timmar.
7. Vid servering: Öppna springformen försiktigt och tag ut kakan. Placera Cadbury Fingers runt kakan och toppa kakan med bär.

Recept: Cadbury



CHOKLADKEX / CADBURY

Knapriga kex överdragna med Cadbury-mjölkchoklad. Förlagan till dagens Fingers lanserades 1897, men i början av 50-talet fick den sitt nuvarande utseende. En ikonisk produkt genom generationer! Goda att äta som de är, eller använda i din bakning.

Ca pris 20 kr | #cadburyfingers #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA

I VISSA

I VISSA

Mörsjö deli

www.morsjo.se



DIPMIX / MÖRSJÖ DELI

Mörsjö deli's krämiga Gourmet Dipmix är gjord av torkad gräslök, rödlök, vitlök, svartpeppar samt örter och passar utmärkt till Mörsjö deli's delikatesschips. Du blandar den med 3 dl gräddfil och får en ljuvlig färskostdip.

Ca pris 30 kr | #morsjo #morsjodeli @morsjodeli #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



BÖNBOLLAR / OLW

OLWs krispiga bönbollor har fått en uppdaterad design och en miljövänligare påse med 50% mindre CO2-utsläpp från plasten i påsen. Bollarna är dessutom veganska, innehåller 18% protein och 40% mindre fett än potatischips.

Ca pris 20 kr | #OLW #bönbollor @olw_se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



SKUMGODIS / TUTTI FRUTTI

Tutti Frutti Chewy Fruits är en skumgodis som innehåller klassiska Tutti Frutti-smaker som Ananas, Passion, Päron och självklart den unika Tutti Frutti-smaken. Produkten är tillverkad med naturliga färg- och smakämnen och är både gelatinfri och vegansk.

Ca pris 18 kr | #fazersverige @fazersverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



CHOKLADVÅFLA X 2 / KINDER

Krispigt god våffla till formen av en flodhäst, med en fyllning av mjölk och kakaokräm. Våfflan är täckt av strössel och varje Happy Hippo är insvept i fint omslagspapper med unika motiv av flodhästar med olika hobbyer. Perfekta snackset på språng eller varför inte som topping på sommarglassen? Du får prova 2 st chokladvåfflor.

Ca pris 6 kr x 2 | #kinderhappyhippo #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



ITALIENSK FRUKTDRYCK / SAN PELLEGRINO

San Pellegrino är känt för sina små pärlande bubblor. Senaste nyheten Citron & Mynta är en uppfriskande kombination av solmogna citroner och aromatisk mynta. För dig som gillar tradition med en twist! Servera kyld, helst 2-4°, och garnera gärna med en skiva citron och färsk mynta.

Ca pris 12 kr | #SanpellegrinoSparklingDrinks @sanpellegrinodrinks #smakbox @smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



Sparrissallad med lax och mozzarella

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

- 16-20 sparris
- 350 g laxfilé
- 1 påse blandsallad
- 1 kruka basilika
- 12 cocktailtomater
- salt och nymalen peppar
- 2 msk Zeta Rosé Balsamvinäger
- 2 msk Zeta Extra jungfruolivolja Fruttato Medio
- 2 frp Zeta Mozzarella Di Bufala Campana
- fint skuren gräslök

GÖR SÅ HÄR

1. Skär av och kasta den nedre träiga delen av sparrisen, skala stjälken med en potatisskalare.
2. Koka sparrisen 1-1,5 min i saltat vatten, spola kallt. Skär av dem 5-6 cm från toppen, skiva stjälkarna.
3. Skiva laxen i 1/2-cm tjocka skivor och halstra dem 30 sek/sida i het stekpanna med lite olivolja, salta och peppra.
4. Vänd ihop sallad, basilikablåd, sparrisskivor, delade cocktailtomater, balsamvinäger, olivolja, salt och svartpeppar.
5. Fördela på tallrikar. Fördela också sparrisknappar, buffelmozzarella och lax. Avsluta med att strö över lite gräslök.

Recept: Zeta



ROSÉ BALSAMVINÄGER / ZETA

Zetas rosébalsamvinäger håller en hög kvalitetsstandard och innehåller minst 40% druvmust, vilket är dubbelt så mycket som krävs för en Balsamico. Fin smaksättare till sallad, lättare rätter, dressing och efterrätter.

Ca pris 36 kr | #zeta #zetarecept @zeta.nu #smakbox @smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆





Stekta padrones med chilisalt och nyriven pecorino

8-10 PORTIONER

INGREDIENSER:

- 250 g Padrones
- olivolja
- 1 tsk chiliflakes
- 1 msk flingsalt
- 1 tsk råsocker
- 1 tsk rökt paprikapulver
- 0,5 lime
- 50 g finriven pecorino

GÖR SÅ HÄR

- Hetta upp olja i en panna med högre kant. Stek padrones i 1-2 min, rör om under tiden.
- Lyft dem ur oljan och lägg på en tallrik. Blanda ihop chili, salt, socker och paprikapulver och strö över de nystekta padrones.
- Pressa lite lime och riv en massa pecorino över. Servera direkt med små gafflar till den bittersöta alkoholfria Somersby Sparkling Spritz i glasen.

Recept: Somersby

ALKOHOLFRI CIDER / SOMERSBY

Somersby Sparkling Spritz är en helt alkoholfri cider med en bittersöt smak och tydlig ton av fruktig apelsin. Den är utmärkt att servera som fördrink i ett vinglas med is och en skiva apelsin, men passar även till lättare rätter som stekta padrones med chilisalt och nyriven pecorino.

Ca pris 12 kr | #orangetime @somersby #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



SOCKERFRITT TUGGUMMI / ZINQ

Nya smaken ZINQ Ginger/Orange har en perfekt balans mellan styrkan i ingefära och sötman i apelsin och är sockerfri och vegansk. Precis som de tidigare smakerna innehåller tuggummit zink, som motverkar bildandet av svavelgas - orsaken till dålig andedräkt - och inte bara maskerar den.

Ca pris 16 kr | #zingum #badbreathbegone @zingum #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



PROTEINBAR / PROPUD

ProPud lanserar nya proteinbars för sunda kakälskare! De är laddade med läckra kakbitar, 18g protein och har inget tillsatt socker. "Cookies N' Dream", "Cookie Dough" och "Salty Caramello" är smaksensationer för alla som vill njuta innan eller efter träning! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 20 kr | #propud #loadedwithcookies @propud #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



SPRÖDA BRÖD / OLDA

Klassiska spröda bröd älskade av stora som små med mild smak som passar som grund till alla pålägg. Dessutom är de helt allergenfrå och bakade utan tillsatser, animalier eller tillsatt socker. Du får prova en av sorterna.

Ca pris 8 kr | #oldasortimentet @olda #glutenfritt #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Hemgjord dipp Fresh Island style

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

2 tsk farinsocker
1 tsk Colman's senapspulver
2 tsk paprikapulver
1 tsk lökpulver
1 tsk vitlökspulver
3 dl gräddfil
salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda farinsockret med alla kryddorna.
2. Rör ner i gräddfilen. Smaka av med salt och peppar.
Ställ in i kylan ca 5 min.
3. Servera dippen till grönsaksstavar eller valfria chips.

Fusk-bearnaisesås på ett klick

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

1,5 dl majonnäs
¾ msk Colman's senapspulver
1,5 tsk flytande honung
¾ msk hackade dragonblad i vinäger

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ihop samtliga ingredienser i en skål. Färdigt!

Recept: Colman's



SENAPSPULVER / COLMAN'S

Colman's grundades 1814 av Jeremiah Colman i utkanten av Norwich i östra England. Den heta, karaktäristiska smaken kommer från en speciell blandning av olika ljusa och mörka senapsfrön. En blandning som är en väl bevarad hemlighet ända sen Jeremiah satte locket på sin första burk. Colman's har genom tiderna använts till såväl matlagning som till medicin men ses idag som en högkvalitativ matlagingsingrediens och en fantastisk smaksättare i såser, dressingar, kryddblandningar, grytor eller rubs till sommarens grillning.

Ca pris 36 kr | #taframdetbasta #colmans @taframdetbasta #smakbox @smakbox

Mitt betyg:





KONDISBIT / DELICATO

Sveriges mest älskade Delicatoboll. Delicatobollen är en riktig fikafavorit och har sedan början av 60-talet bakats i Segeltorp strax utanför Stockholm.

Ca pris 25 kr | #delicatoboll #delicato @delicato.se #smakbox @smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



I VISSA



I VISSA



I VISSA



HÖGHÖJDSKAFFE / CAFÉGO

En noga utvald blandning av de finaste Arabica-bönorna som odlas på hög höjd runtom i världen. Kaffebönor som växer på hög höjd mognar långsammare och utvecklar mer komplexa smaker. Rostade blir de till ett kraftfullt kaffe med låg beska och behaglig rund eftersmak. Ett gott exempel på Cafégós samlade kaffeexpertis!

Ca pris 45 kr | #cafego @cafego #smakbox @smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



I VISSA



I VISSA



I VISSA



I VISSA



SUPERBÅGAR CHEDDAR / ESTRELLA

Estrellas Superbågar är en fräsigt sensation i superformat med smak av Cheddarost. En blivande storfavorit för både trogna och nyfärlskade ostbågefans. Superstora och Supergoda!

Ca pris 20 kr | #estrellasverige #gillaattdela @estrellasverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:

☆☆☆☆☆



I ALLA



I VISSA



FRUKTDRYCK / NJIE

En läcker och somrig fruktdrink! Sockerfri och vitaminberikad med en härlig mix av jordgubb och apelsin vilket gör måltiden till en njutning. Med ett kalorivärde på 3kcal/100ml och utvalda vitaminer passar fruktdrinken perfekt för den aktiva familjen!

Ca pris 16 kr | #njie #strawberryorange #smakbox @smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



I ALLA



FRUKT & NÖTBAR / RAWBITE

Rawbite är ett enkelt mellanmål tillverkat av 100% naturliga, ekologiska och råa ingredienser. Veganskt, glutenfritt och utan tillsatt socker. Perfekta att ha i väskan och äta på språng. Blandningen av kakao och söta dadlar ger en god smakupplevelse.

Ca pris 24 kr | #rawbite #myRAWBITEMoment @rawbite_official #smakbox @smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



I ALLA



PASTANUDLAR / ROOT PASTA

Root pasta är ett substitut till pasta, ris och nudlar framställt av konjakrot. Innehåller inga kolhydrater och med enbart 6 kcal/100 gram. Fritt från gluten och lämpligt för veganer!

Ca pris 25 kr | #rootpasta @rootpasta #smakbox @smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



I ALLA



PROVSMAK HÖGHÖJDSKAFFE / CAFÉGO

Provsamak på höghöjdscaffet från Cafégó! Du får prova antingen Highland Mist, lätt mörkrostat kaffe odlat på 1200 meters höjd över havet, Triple Mountain, ett Skånerost odlat på 1400 m.ö.h eller Volcanic Blend, ett mörkrost odlat på 1500 m.ö.h.

Ca pris 12 kr | #cafego @cafego.se #smakbox @smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



I VISSA

10 PORTIONER

INGREDIENSER

25 g jäst
6 dl ljummet vatten
2 tsk salt
1 msk honung
0,5 dl olivolja
1 tsk TABASCO® Original pepparsås
15-18 dl vetemjöl
1 msk Maldon havssalt
olivolja till formen

CHILIOLJA

0,5 dl olivolja
2 tsk TABASCO® Original pepparsås

GARNERINGSFÖRSLAG

Paprika, salladslök, sparris, cocktailtomater, örtkvistar, oliver, kapris, rödlök, gräslök

GÖR SÅ HÄR

1. Smula ner jästen i en bunke. Häll på det ljumna vattnet och rör ut jästen. Tillsätt salt, honung, olivolja och TABASCO® Original pepparsås.
2. Tillsätt mjölet och arbeta ihop till en smidig deg. Låt jäsa 45-60 minuter under bakduk.
3. Häll ut degen på ett mjölat bakbord och arbeta den smidig med lite extra mjöl. Tryck ut degen i en rikligt oljad ugnsäker form, ca 20x30 cm. Låt jäsa 15-20 min.
4. Sätt ugnen på 225°.
5. Gör chilioljan: Blanda ihop olivolja och TABASCO® Original pepparsås.
6. Nagga och pensla brödet med chilioljan. Garnera brödet på valfritt sätt med olika slags lökar, grönsaker, örter och andra tillbehör med hjälp av fantasin. Strö över havssalt.
7. Grädda brödet i mitten av ugnen 15-20 min. Låt svalna något före servering.

Recept: Maldon

Garden foccacia med chiliolja



HAVSSALT / MALDON

Det finns salt, och så finns det Maldon havssalt. Maldon är ett handskördat gourmetsalt från havet utanför Englands östkust. De naturligt formade pyramidkristallerna har blivit Maldons signatur och är långt ifrån industriellt havssalt. Många flingsalt har klumpförebyggande medel i sig, men detta salt är helt naturligt, fritt från tillsatser. De spröda flingorna med sin rena saltsmak är en klar favorit bland kockar och matfantaster världen över.

Extraprodukt till dig som startat en prenumeration via vår kampanj.

Ca pris 40 kr | #taframdetbasta #maldon @taframdetbasta #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



EXTRA
PRODUKT



BRIOCHE BURGARBRÖD / KUNGSÖRNERN

Vem älskar inte hamburgare? För en godare burgare, baka dina bröd själv med Kungsörnen Brioche. Då får du ett lättare och luftigare bröd som passar utmärkt till din hamburgare!

Ca pris 18 kr | #kungsornen #matglädjeheltenkelt @kungsornen #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA I VISSA



WAFER KEX / NUTELLA®

Nutella® B-ready är något helt unikt i kexhyllan. Upptäck en perfekt krispig wafer, fylld med mjuk Nutella® och dessutom toppad med små crunch. Nutella® B-ready finns som 2 eller 6 styckförpackade kex perfekta att ta med på utflykten, resan eller till jobbet.

Ca pris 9 kr | #nutellabready @nutella #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



ÅTERTVINNINGSBAR NÄTPÅSE / VEGGIO

Veggie är en miljösamt och ekonomisk nätpåse av hög kvalitet som håller för många inhandlingar! Det genomskinliga materialet ger bra översikt i kylen och låter frukten andas. Använd kupongen på förpackningen för att få rabatt när du köper fler Veggie!

Ca pris 10 kr | #veggio #reuse #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



MAJSKAKOR / FRIGGS

Friggs Majskakor Chiafrö & Havssalt är naturligt glutenfria och tunna majskakor. Gott snacks eller mellanmål tillsammans med ditt favorit-pålägg. Produkten är märkt med Nyckelhålet vilket innebär att majskakorna har ett högt fiberinnehåll.

Ca pris 22 kr | #majskakor #friggs @friggs #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

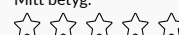


TACOSÅS / FRANKFUL

En tacosås som bjuder på goda smaker och ingredienser som är snälla mot planeten! Gjord på klimatsmarta tomater och räddad tomatås, tillsammans med en härlig touch av chili. Tillverkad i Sverige med 100% el på förnyelsebara källor.

Ca pris 15 kr | #frankful @frankful_official #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



ENERGIDRYCK / NAIA

NAIA Passion är en törstsläckande energiboost med tydliga inslag av passionsfrukt, mango, apelsin och persika. En läskande smak som är mycket uppskattad! Koffein motsvarande en kopp kaffe samt guarana och ginseng bidrar till den uppiggande effekten. Naia Passion är en energidryck som inte smakar som en energidryck!

Ca pris 20 kr | #thenaiainitiative #energytomakeadifference @thenaiainitiative #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I ALLA



RÅSHOTS X2 / RÅ

RÅ Äpple har en frisk smak som passar lika bra som morgonjuice som fräsch törstsläckare. Passar även perfekt som naturlig sötning i smoothie eller blandad med någon av RÅs andra juicer. Finns även på bag-in-box och flaska helt utan tillsatser, men 100% äpple. Du får prova 2 shots.



Ca pris 20 kr x 2 | #jointheråvolution
@drickra #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



4 PORTIONER

INGREDIENSER:

ca 600 g torskfilé
1 dl Caj P. BBQ-oil Årets Smak Västkost
ca 400 g strimlade grönsaker
1 msk pressad lime
1 msk flytande honung
1 msk japansk soja
12 hela salladsblad
Caj P. Aioli

GÖR SÅ HÄR

1. Dela fisken i 12 fina bitar. Lägg dem i en påse och slå på bbq-oljan. Låt det marinera i 1 timme i kylen.
2. Vispa samman lime, honung och soja, lägg i grönsaksstrimlorna och låt det stå 30 min i rumstemperatur. Grilla torskben på medelvarm grill tills den är genomvarm och fått fin färg.
3. Servera torskben tillsammans med grönsakerna och aioli i salladsblad.

Recept: Caj P. Fotograf: Gunnar Nydrén

Västkost-torsk med marinerade grönsaker



GRILLOLJA / CAJ P

En ny Västkostpärla! Årets smak från Caj P. är en ljus grillolja med tydliga toner av vinäger och svartpeppar. Passar perfekt till grönsaker, fisk, ljust kött och kyckling.

Ca pris 28 kr | #grillamedcajp #cajp #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Avokadoröra med rom

INGREDIENSER:

Linkosuo RågCrisps Sourcream & Dill
1 mogen avokado
2 msk crème fraîche
1 tsk pressad citron
2 msk finhackad schalottenlök
salt och svartpeppar
50 g fiskrom el. tångcaviar

GÖR SÅ HÄR

1. Mosa samman avokado, crème fraîche, citron och lök. Smaka av med salt och peppar.
2. Klicka i röran i rågchipsen och toppa med rom.

Recept: Linkosuo



RÅGCHIPS / LINKOSUO

Linkosuo Rågchips är läckra fiberrika munsbitar bakade på husets egna surdeg. Smaken SourCream Dill har en god syrlig smak av råg och fräsch dill. Goda som de är eller fyllda till drinktilltugget och tapasbordet.

Ca pris 30 kr | #linkosuo
@linkosuo #smakbox
@smakbox

Mitt betyg:



I ALLA I VISSA

Mexikansk äggröra på sesambröd

INGREDIENSER:

Ryvita Sesame & Rye
100 g gul och orange paprika
60 g spenat
1 liten rödlök
60 g majs
2 mediumstora ägg
20 g körsbärstomater
20 g avokado
6 g chili
salt

GÖR SÅ HÄR

1. Skär paprika, tomat och avokado i mindre bitar. Finhacka lök och chili. Vispa upp äggen.
2. Stek paprika, lök och majs i en stekpanna i 5 min. Lägg i spenaten och stek ytterligare någon minut. Smaka av med salt.
3. Häll på äggen i panna och rör om tills äggen stelnat.
4. Lägg upp äggröran på bröden. Toppa med avokadon, tomaterna och chilin.

Recept: Ryvita



SESAMBRÖD / RYVITA

Mörkt knäckebröd av fullkornsråg. Innehåller bara naturliga ingredienser och inga konstgjorda färgämnen eller konserveringsmedel. Ryvita knäckebröd är rikt på fiber och har låg andel mättat fett.

Ca pris 18 kr | #ryvita
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA I ALLA I ALLA I ALLA

Krossrostad potatis med brynt ponzusmör

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

900 g färskpotatis el. delikatesspotatis
150 g fetaost
1 tsk Maldon havssalt
1 msk finskuren gräslök
nymalen svartpeppar

BRYNT PONZUSMÖR:

75 g smör
2 msk Kikkoman Ponzu Lemon

GÖR SÅ HÄR

1. Koka potatisen med skal i lättsaltat vatten tills den är mjuk. Häll av och låt ånga av.
2. Sätt ugnen på 250°.
3. Gör ponzusmöret: Bryn smör i en liten kastrull tills det börjar bli gyllene och doftar av nötter och kola. Ta från värmen. Häll försiktigt i ponzusåsen, det bubblar lätt upp.
4. Lägg potatisarna i en ugnssäker form. Krossa dem lätt med en gaffel. Häll över det brynta ponzusmöret. Strö över smulad fetaost och havssalt. Krydda med peppar.
5. Ställ in i mitt av ugnen tills potatisen har fått fin färg och krispig yta, 20-25 min. Strö över gräslök vid servering och bjud som tillbehör till grillat.

Recept: Kikkoman



SOJASÅS PONZU / KIKKOMAN

Ponzu är av de mest omtyckta smaksättningssåserna i Japan. Grunden för Kikkoman Ponzu citrus sojasås är Kikkomans original sojasås tillsammans med en skvätt citrus, som ger en god balans mellan salta, sötma och kryddiga och syrliga aromer. Den passar perfekt för att smaksätta alla sorters maträtter som behöver en touch av fräschör. Häll den över salladen som en dressing, marinera det du skall grilla/stecka eller häll i lite majonnäs och du har en fantastisk kall sås.

Ca pris 45 kr | #taframdetbästa #kikkoman @taframdetbasta #smakbox @smakbox

Mitt betyg:

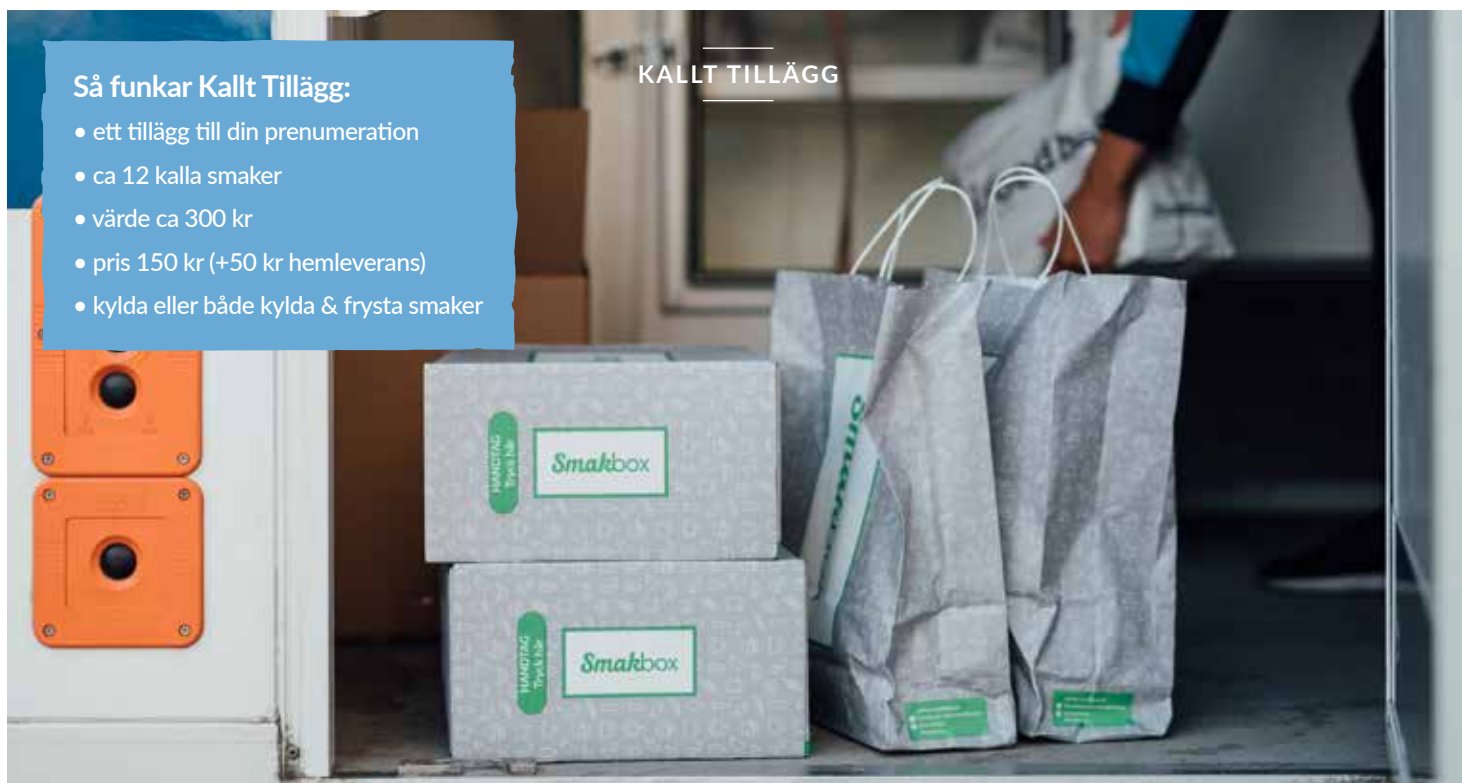


IALLA

Så funkar Kallt Tillägg:

- ett tillägg till din prenumeration
- ca 12 kalla smaker
- värde ca 300 kr
- pris 150 kr (+50 kr hemleverans)
- kylda eller både kylda & frysta smaker

KALLT TILLÄGG



Kalla smaker till varje box

Nu skickar vi kalla produkter med varje box! Smakbox Kallt tillägg kan du lägga till din prenumeration. Både din Smakbox och de kalla produkterna levereras direkt hem till dig. Vi kan skicka till 65% av Sveriges hushåll.

På www.smakbox.se/levereransalternativ ser du om vi kan leverera till ditt postnummer. Gör vi det kan du enkelt toppa upp på Mina sidor. På följande sidor ser du alla produkter vi har packat ner den denna gång!



PASSIONFRUKTSTÅRTA / ALMONDY

En helt ny chokladupplevelse i kombination med passionsfrukt! Ruby Passion är en passionsfruktstårta bakad på oemotståndligt goda mandelbottnar, varvat med passionsfruktskräm, ett härligt chokladöverdrag med Ruby-choklad och toppad med vitchoklad.

Ca pris 50 kr | #almondy
#rubypassion @almondybakery
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



TEMPEH / KUNG MARKATTA

Kung Markattas ekologiska Marinerade Tempeh är gjord på fermenterade ekologiska kikärter smaksatta med smakfull tamari, ingefära och vitlök. Redo att stekas som de är i en god olja eller med dina egna favoritkryddor. Testa i en sallad, poké bowl eller bao bun!

Ca pris 25 kr | #kungmarkatta
@kungmarkatta1983
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



VITMÖGELOST / CASTELLO

Krämigt läcker vitmögeloost där ostmästare från Castello® varsamt har tillsatt en härlig pepparblandning. Castello® White with Pink Pepper är tillverkad enligt traditionella, handgjorda metoder för att nå den krämiga konsistensen.

Ca pris 28 kr | #castellocheese
@castellocheese #smakbox
@smakbox

Mitt betyg:



GREKISK YOGHURT / ARLA

En superkrämig grekisk nyhet från Arla med en frisk smak av citron. Med en hög proteinhalt, en len konsistens samt en praktisk förpackning är den ett perfekt mellanmål hemma eller på språng. Arla Grekisk Yoghurt Citron är en av 4 nya produkter i samma familj.

Ca pris 10 kr | @arlasverige
#arlagrekiskyoghurt #smakbox
@smakbox

Mitt betyg:



Vinn presentkort & ett besök av Fontanas foodtruck!

Gör du Sveriges bästa Grilloumiburgare? Dela och tävla om ett hembesök av Fontanas foodtruck i september!

Varje månad kommer Maro, Fontanas egen matmamma, välja ut Månadens burgare som kommer gå till final i tävlingen. Och nu har du möjlighet att knipa en av dessa finalplatser!

1. Hitta på en riktigt god Grilloumiburgare med Fontanas Grilloumi.
2. Ta en bild på burgaren, skriv ner ingredienserna och lägg upp den på Instagram under #bästagrilloumiburgare och #smakboxtävling



Vi utser den vinnande burgaren som får vara med och tävla om en av finalplatserna i Fontanas tävling. Du vinner även ett presentkort på 500 kr hos Coop att handa Fontana-produkter med! Den 27/8 korar Maro och kockarna den godaste av månadsvinnarna och ditt bidrag till Sveriges bästa Grilloumiburgare 2021.

Läs mer på fontana.se/sveriges-basta-burgare/.

*) Vinnare meddelas på Smakbox Instagram i separat tävlingsinlägg. För fullständiga tävlingsvillkor se: www.smakbox.se/sv/allmanna-villkor-personuppgiftspolicy §1.14 samt www.fontana.se/sveriges-basta-burgare/

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

2 pkt Fontana Svensk Grilloumi®
6 msk stark chilisås + extra till dressing
Fontana ONE olivolja
grönsallat el. färsk spenat
4 hamburger- el. wrapbröd
2 tomater

CITRUSCOLESLAW:

2 morötter
0,5 vitkålshuvud
1 rödlök,
4 msk majonnäs
1 msk citronjuice
1 msk limejuice
1 msk finhackad koriander

GÖR SÅ HÄR

1. Marinera Grilloumin i chilisås och olivolja medan du gör citruscoleslaw. Skala och riv morötter, skala och strimla vitkålen. Skiva rödlöken tunt. Blanda i en stor skål. Tillsätt resten av ingredienserna.
2. Låt dra medan du steker grilloumin i en nonstick-stekpanna på medelvärme, några min på varje sida tills gyllene.
3. Lägg sallad i bröden, varva sedan grilloumin med chilisås, coleslaw och skivad tomat.

Recept: Fontana®

Chilimarinerade grilloumiburgare



GRILLOUMI / FONTANA

Grilloumi®, är Fontanas alldeles egen grillöst som man kan äta precis som den är, stekt eller grillad. Fontanas svenska Grilloumi är gjord på 100% norrländsk komjölk och har en mild och gräddig smak. Finns både i hel bit och som Grilloumiburgare.

Ca pris 33 kr | #fontanafood #grilloumi @fontanafood #smakbox @smakbox

Mitt betyg:





KÖTTBULLAR / SCAN

Scans Våra Bästa Köttbullar är köttbullar när de är som allra bäst! Gjorda på nöbringa och sidfläsk från svenska gårdar, smaksatta med schalottenlök och rött vin. Våra Bästa Köttbullar steks med omsorg i Skara och har en rustik och hemlagad känsla.

Ca pris 40 kr | #scansverige #vårabästaköttbullar @scan_smakenavsverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



HJORTONFIL / FJÄLLFIL

Fjällfil® är en extra god och krämig fil som ger en lite kittlande känsla på tungan när man äter den. Gjord på mjölk från norrländska gårdar enligt en lång tradition, och med endast naturliga bär. Fjällfil Hjortron 3,7% är smaksatt med skogens guld och är deras finaste och kanske mest älskade smak. Finns också med smak av blåbär, hallon och naturell.

Ca pris 29 kr | #fjällfil @fjällfil #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



PIZZA / DR. OETKER

Stenungsbakad pizza Tradizionale med läcker mozzarella, saftiga körsbärstomater, len pesto kombinerat med tomatås och örter – en enkel smak som förför. Bakad direkt på varm sten som ger en frasig pizza på ytan med en lätt och luftig insida. Grädda den gärna i ugn med över- och undervärme, kanten blir då extra spröd och insidan luftig.

Ca pris 35 kr | #droetkersverige @droetkersverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



VEGETARISK BURGARE / UNCONVENTIONAL

En saftig och smakrik vegetarisk burgare med underbart "köttig" konsistens gjord på koncentrerat sojaprotein. Grilla eller stek den i panna, utan att tillsätta fett. Burgaren är glutenfri, så fler kan njuta av den.

Ca pris 45 kr | #granarolonordic #unconventionalburger #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



RABARBERJUICE / INNOCENT

En syrlig nyhet med juice från rabarber, päron & äpple, perfekt till sommarens varma dagar. Alla juicer från innocent innehåller 100% frukt, inga andra tillsatta grejer och aldrig från koncentrat.

Ca pris 30 kr | #innocentsverige @innocentsverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

KALLT TILLÄGG

BBQ Minutfilé Grillkrydda med potatissallad och korianderpesto

4 PORTIONER

INGREDIENSER

500 g BBQ Minutfilé Grillkrydda
1 kg färskpotatis
500 g grön sparris
1 knippe salladslök
50 g vattenkrasse el. smörgåskrasse

KORIANDERPESTO

2 krukor koriander
1 vitlöksklyfta
50 g riven parmesanost
1,5 dl olivolja
2 msk citronjuice
0,5 tsk salt
svartpeppar

ÄPPELTZATSIKI

1 rivet äpple
1 riven vitlöksklyfta
2 dl crème fraîche
2 tsk citronjuice
1 msk honung

GÖR SÅ HÄR

1. Skölj och skrubba potatisen noga. Skär de större potatisarna i mindre bitar. Koka mjuk i saltat vatten.
2. Skala vitlöksklyftan. Mixa samman alla ingredienser till korianderpeston. Ställ åt sidan.
3. Bryt av den nedersta delen på sparrisen. Koka i saltat vatten 2-3 min. Håll av vattnet och kyl ner sparrisen direkt så att den behåller sin gröna färg. Ansa och strimla löken.
4. Lägg potatis och grönsaker på ett fat. Ringla över korianderpeston och vänd om. Blanda ner krassen. Servera salladen rumstempererad.
5. Blanda ingredienserna till tzatzikin. Smaka av med salt och peppar.
6. Grilla BBQ Minutfilé Grillkrydda med Sweet Texas BBQ glaze ca 3 min på varje sida tills en inntemp på 70°. Servera.

Recept: Markiz Tainton via Kronfågel



MINUTFILÉ / KRONFÅGEL

BBQ Minutfilé Grillkrydda med glaze Sweet Texas är utbänkade svenska kycklingbröstfiléer som ger ett jämnt resultat på grillen. Dessa är marinerade med en mustig grillkrydda som har smak av chilipeppar och örter. Sweet Texas BBQ-glazen har en söt, het och rökig smak och penslas med fördel på under och efter grillningen.

Ca pris 102 kr | #kronfågel #grilladkyckling @kronfagel #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA

Inlagd rabarber med karamelliserad blåmöglost

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

500 g rabarber
5 dl strösocker
5 dl vatten
2 kanelstänger
1 vaniljstång
1 fp Bavaria Blu® Tasty Blue
ca 2 msk farinsocker
5 dl grädde

GÖR SÅ HÄR

1. Ansa och skär rabarbern i bitar. Blanda socker, vatten och kanel i en kastrull. Dela vaniljstången och skrapa ur fröna, lägg i kastrullen. Låt allt koka upp och sjuda tills sockret lösts upp. Lägg i rabarbern och fortsätt sjuda ca 5-10 min eller tills rabarbern mjuknat. Häll upp på väl rengjord burk och förvara mörkt och svalt.
2. Vid servering: Ta ur osten ur kylen och dela i bitar. Strö över farinsocker och bränn av med en gasbrännare.
3. Vispa grädden lätt och servera med den inlagda rabarbern och den karamelliserade blåmöglosten.

Recept: Bavaria Blu®

KALLT TILLÄGG



BLÅMÖGLOST / BAVARI BLU®

Bavaria Blu® Tasty blue har en unik aromatisk smak och är perfekt för ostälskare som är på jakt efter läckra, rika blåmögelsmaker.

Ca pris 35 kr |

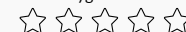
#wernerssonostmastare

@wernersson_ostmastare

#bavariablu #smakbox

@smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



VISPBAR CHOKLADSÅS / FAZER AITO

En innovativ vispbar havresås med många goda användningsområden. Använd som den är till exempelvis din favoritglass eller vispa upp och du har en växtbaserad chokladmousse på ett nafs.

Ca pris 20 kr | #fazeraito
#northernmagicmadereal
@fazer.aito.global #smakbox
@smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



Minipavlova med chokladvisp

Tips! Gör pavlovorna helt veganska genom att byta ut varje äggvita mot 0,5 dl kikärtsspad.

INGREDIENSER:

3 stora äggvitor (storlek L på äggen)
1 dl strösocker
2 dl florsocker
1 msk Fazer vaniljsocker
5 dl Fazer Aito vispbar chokladsås
färska hallon

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 100° (över- och undervärme) och täck en plåt med bakplåtspapper. Vispa äggvitorna till ett fast skum med elvisp i en bunke av glas eller metall. Tillsätt strösockret, lite i taget under fortsatt vispning tills du får en fast och blank maräng. Sikta ner florsockret och vaniljsocker. Vänd försiktigt ihop till en jämn och tjock marängsmet med slickepott.
2. Spritsa eller klicka ut marängsmeten på en plåt. Grädda skålarna i mitten av ugnen i ca 1,5h. Stäng av ugnen men låt plåten stå kvar i ugnen på eftervärme i minst 1h.
3. Vispa upp Fazer Aito vispbar chokladsås med elvisp i en bunke tills fast konsistens. Fyll varje marängskål med chokladvispen. Garnera med färska hallon.

Recept: Fazer Aito

KALLT TILLÄGG

Veganska enchiladas

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

1 pkt Frankful® Soft Tortilla
320 g Frankful® Taco Mince Veggie
1 burk Frankful® Vegan Cheese Dip
120 g Frankful® Vegan Cheese
1 burk Frankful® Tangy Apple Salsa
410 g kidneybönor
400 g krossade tomater
1 gul lök
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 180°. Skala och finhacka löken. Fräs tillsammans med den frysta vegofärsen.
2. Koka upp krossade tomater och Tangy Apple Salsa i en kastrull. Smaka av med salt och peppar.
3. Skölj kidneybönorna och tillsätt i kastrullen. Blanda ner drygt hälften av tomatsåsen med den stekta färsen.
4. Fyll tortillabröden med röran och ett par klickar Vegan Cheese dip. Rulla ihop och lägg sida vid sida i en ugnfast form. Häll på resten av tomatsåsen. Toppa med Vegan Grated Cheese och det sista av Cheese dippen.
5. Gratinera mitt i ugnen 10-15 min, eller tills rätten har fått fin färg. Servera med en god sallad.

Recept: Frankful®



VÄXTBASERAD TACOFÄRS / FRANKFUL®

En växtbaserad tacofärs gjord på ärtor, med cirka 90% lägre klimatpåverkan än nötfärs. Tillagad i Sverige och kryddad med Frankfuls härligt smakrika Taco-krydda och går bra att forma. Du hittar fler klimatsmarta produkter från Frankful® i tacohyllan!

Ca pris 70 kr | #frankfulmoment #tacos @frankful_official #smakbox @smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



I ALLA



FIORDILATTE MOZZARELLA / GALBANI

Prova nyheten från Galbani Selezione! Äkta italiensk Fiordilatte mozzarella – härligt frisk och krämig. Perfekt i en caprese med solmogna tomater, på en pizza eller som den är. Upptäck den autentiska smaken av italiensk mozzarella!

Ca pris 17 kr | #galbanisverige @galbanisverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆



YOGHURT / SKÅNEMEJERIER

Med sin krämiga konsistens och extra mycket bär är denna yoghurt från Skånemejerier lika god till frukosten som till mellanmålet. Njut den som den är, eller tillsammans med müsli eller flingor. Yoghurten är gjort på mjölk från gårdar i södra Sverige med de högsta kraven på djuromsorg.

Ca pris 21 kr | #smakenavskåne @skanemejerier #smakbox @smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆



COTTAGE CHEESE / KESO®

Somrig KESO® i smaken ananas & passion. Frisk och fräsch med återhållsam sötma och härlig krämighet. Naturligt rik på protein och med låg sockerhalt. Smak och färg är helt naturlig och kommer från frukt. Perfekt till frukost, lunch eller mitternellan!

Ca pris 29 kr | #KESO #gördetlittelättare @kesosverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆





VEGONUGGETS /
THE VEGETARIAN BUTCHER
Sprid lycka med The Vegetarian Butchers veganska Lucky Nuggets! Med dessa perfekt krispiga och gyllenbruna nuggets kan du smörja kråset med gott samvete. Servera dem i sallader, till pommies eller som snacks tillsammans med olika dipper och såser. Du hittar dem på ICA, Coop, City Gross och Mathem.se.

Ca pris 35 kr |
#thevegetarianbutcher
@thevegetarianbutcher_se
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



KALLT TILLÄGG



Veganska Teriyaki nuggets med nudlar & grönsaker

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

- 2 spetspaprikor
- 200 g sockerärter
- 1 rödlök
- 1 chili
- 200 ml Teriyakisås
- 300 g kokta risnudlar
- 2 pkt Lucky Nuggets
- 1 salladslök
- 2 msk rostade sesamfrön
- 5 g korianderblad

GÖR SÅ HÄR

- Skär paprikan, chilin och salladslöken i ringar. Skär löken i halva ringar. Grovhacka korianderbladen.
- Värm olja i en wokpanna och stek paprika, sockerärter, lök och chili i 5 min.
- Tillsätt hälften av Teriyakisåsen och de kokta nudlarna till de stekta grönsakerna och rör om.
- Stek nuggets enligt anvisningarna på paketet.
- Blanda nuggets med resten av Teriyakisåsen och servera med de stekta nudlarna. Toppa med sesamfrön, salladslök och korianderblad.

Recept: The Vegetarian Butcher

Vår finaste Salt Karamell med kola och popcorn

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

- 1 pkt Vår finaste Salt Karamell
- 4 dl poppade popcorn
- 2,5 dl grädde
- 0,5 dl sirap
- 2 msk socker
- 1 msk smör
- 1 dl pekannötter

GÖR SÅ HÄR

- Hacka pekannötterna.
- Blanda grädde, socker och sirap i en kastrull. Koka upp under omrörning, och sedan på ganska stark värme utan lock tills såsen tjocknat och fått fin ljusbrun färg, ca 10 min.
- Rör ner smöret och nötterna och låt svalna.
- Skopa upp glassen på ett fat, toppa med popcorn och ringla över kolasåsen.

Recept: Malin Franberg @matbyrån



GRÄDDGLASS / SIA GLASS

Underbart krämig gräddglass av ljuvlig dulce de leche, salt kolasås och spröda kolabitar. Njutning på burk med läcker saltäta och sötna från virvlar av säs och bitar. Vår finaste-serien är SIA Glass finglass med exklusiva råvaror och ännu mer svensk färsk grädde. Alltid gjord på svensk färsk grädde från 3 gårdar, alltid tillverkad i Slöinge i Halland.

Ca pris 45 kr | #siaglass
#vårfinaste @siaglass #smakbox
@smakbox

Mitt betyg:



Tips!

Rumstempera
köttet innan i 1-2
timmar och torka av
med hushållspapper
för bästa stekyta.

3 PORTIONER

INGREDIENSER:

3 fläskkotletter från Scan Rapsgris
3 vitlöksklyftor
2 kvistar rosmarin
2 msk olivolja
salt och svartpeppar

INGEFÄRSINLAGD COCKTAILTOMAT:

0,5 dl ättika
0,5 dl socker
1 dl vatten
1 bit syltad ingefära
200 g cocktailtomater

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp ättika, socker och vatten. Lägg sköljda tomater och den syltade ingefäran i en bunke. Slå över den varma ättikslagen och låt svalna. Låt stå med lock i kyl, gärna 1-2 dagar innan servering.
2. Krossa vitlöksklyftorna och repa rosmarinen. Gnugga in kotletterna med vitlök och rosmarin. Ringla lite olja över och låt dra i 10 min. Hetta upp en panna och bryn kotletterna gyllenbruna på båda sidorna. Salta och peppra. Lägg över på plåt och tillaga i ugn på 150°C till innetemperatur på 65°C.
3. Ta ut kotletterna och låt vila i några min. Servera med inlagd cocktailtomat, pressgurka, gräddsås och pommes frites eller kokt potatis.

Recept: Scan

Vitlök- & rosmarinstekt kotlett med ingefärsinlagd cocktailtomat

**KOTLETT RAPSGRIS / SCAN**

Rejåla skivor saftig och mager kotlett till grillning och somriga middagar. Grisarna är uppfödda hos utvalda bönder med närodlat raps i sitt foder. Det ger ett extra mörkt, saftigt och smakrikt fläskkött. Tar tacksamt emot smaksättning!

Ca pris 80 kr | #smakenavsverige #rapsgris @scan_smakenavsverige
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Grillkorv med senapscrème och saltad gurka

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

1 frp Ugglarps Grillkorv
4 prt kokt delad färskpotatis
lite persilja till dekoration
picklad rödlök

CITRUSCOLESLAW:

3 dl crème fraîche 34%
3-4 msk grovkornig senap
0,5 dl hackad persilja
salt och peppar

CITRUSCOLESLAW:

1 gurka
salt

GÖR SÅ HÄR

1. Dela gurkan i grova bitar, strö över salt och låt den stå ca 30 min. Torka av vatten som lagt sig på gurkan.
2. Koka färskpotatis mjuk.
3. Vispa crème fraichen till senapscrèmen till den är tjock, rör ner senap och persilja. Smaka upp med salt och peppar.
4. Grilla eller stek korven.
5. Lägg upp korv och potatis på ett fat tillsammans med den picklade löken. Klicka ut senapscrèmen och fördela gurkan. Dekorera med extra persilja.

Recept: Ugglars

**GRILLKORV / UGGLARPS**

Ugglarps tjocka grillkorv är en smakrik korv som passar lika bra till grillningen, utflykten eller en snabblagad vardagsmiddag. Korvhantverk smaksatt med kärlek och omsorg med kött från svenska gårdar. Ugglarps, lätt att laga, gott att äta.

Ca pris 35 kr | #ugglarps @ugglarps_mat #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

#smakbox

Under #smakbox finns nu nästan 39 000 inlägg som gjorts av er! Vi är så glada att så många inspireras och delar med sig av allt det goda som skapas med produkterna ur boxen. In, inspireras och dela du med! På den här sidan hyllar vi också en vinnare i tävlingen #smakboxstund, nästa gång är det kanske du?

*Smakprov ur 5-årsfirandet!
Dela din stund med
Smakbox du med!*



20% rabatt
Kod SMAKBOX
på bokus.com
gäller
27/5 - 15/7

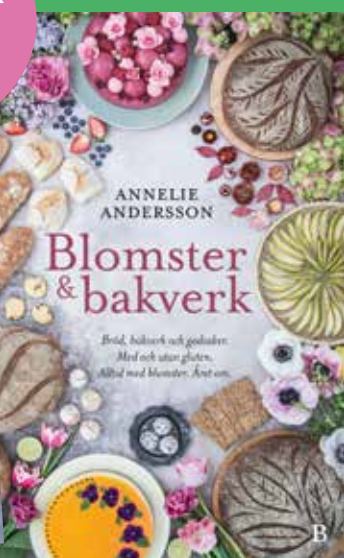
Vinn kokbok!

Tävla och vinn Annelie Anderssons bok *Blomster & Bakverk: en välfylld bakbok med såväl bröd, bakverk som godsaker och inspiration kring dekorationer och ätbara blommor.*

1. Dela med dig av din bästa stund när du njuter av något gott ur boxen
2. Lägg ut bilden på Instagram och tagga med #smakboxstund och #smakbox

Vi utser 10 vinnare. Du kan tävla med flera bidrag. Du måste ha en öppen profil för att tävla. Tävlningen pågår t.o.m. 15:e augusti och vinnarna presenteras senast 5:e september.

Smakprov ur boken



Annelie Andersson driver den populära bloggen *Blomster & bakverk*. Med ett alldeles unikt bildspråk inspirerar hon både till att baka liksom att skapa med blommor. På senare år har kameran blivit hennes trogna följeslagare och tillsammans skapar de ätbara och vackra stilleben. Välkommen till Annelies värld av blommor & bakverk!



CARINA ANDERSSON

BOR: Grödinge **FAMILJ:** Mannen Kent och fem hundar
GÖR: Arbetar som pedagog på en gymnasiesärskola i hemkunskap och driver en matblogg www.carinasrecept.bloggplatsen.se
PRENUMERANT SEDAN: Oktober 2017
PRENUMERERAR PÅ: Smakbox Måltid

Hej Carina, en av vinnarna från Smakbox MERSMAKs #smakboxstund!

VAD TYCKER DU ÄR ROLIGT MED SMAKBOX?

- Jag har ett stort matintresse och förväntningarna inför kommande Smakbox är alltid lika stora.

HUR GÅR DET TILL HEMMA HOS DIG NÄR SMAKBOX ÖPPNAS?

- När jag får hem boxen är det som lilla julafton. Öppnar min box med stor nyfikenhet och glädje på köksbordet. Fotar eller filmar och skickar innehållet till mina döttrar som också har boxen. Sätter mig sedan och tittar i den medskickade tidningen. Hittar inspiration och planerar att laga något av de goda recept som finns med!

VILKEN ÄR DIN FAVORITPRODUKT DU UPPTÄCKT I SMAKBOX?

- Det är många! Smaksatt vatten är en av favoriterna och i den senaste boxen fanns Ecowort med smultron som var riktigt god. Yoghurt är en annan favorit som jag uppskattar att få i boxen, samt smaksättare som Kavli och Johnnys produkter.

*) Vinnare meddelas på Smakbox Instagram i separat tävlingsinlägg. För fullständiga tävlingsvillkor se www.smakbox.se/sv/allmanna-villkor-personuppgiftspolicy §1.14.

Prova Smakinspiratörens recept!

Gulmiras snabba Pizza Quattro Formaggio med Chevré-valnötter

I början av april röstade ni fram på Instagram att ni ville ha recept på detta goda i tidningen! Här kommer det, Gulmiras cheesy, aromatiska, krämiga och ljuvliga pizza som går supersnabbt att göra då den inte behöver jäsa.

3-4 PORTIONER

INGREDIENSER:

Deg:

- 5 dl vetemjöl
- 1,5 tsk bakpulver
- 0,5 tsk salt
- 2 dl vatten
- 0,5 dl olivolja

Fyllning:

- mozzarella
- riven parmesan
- chevré
- mjuka päron
- gräslök
- löjrom el. tångkaviar
- Exotic Snacks valnötter med smak av Chevré
- Fjällbrynt mild ädelost

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda de torra ingredienserna i en bunke. Tillsätt vatten, olivolja och arbeta ihop till en smidig deg. Dela degen och forma till tre bollar (för 3 st pizzor).
2. Tryck eller kavla ut bollarna till runda pizzor på mjölat bord och lägg på plåtar med bakplåtspapper.
3. Toppa pizzorna med mozzarella, riven parmesanost, smulad chevré, ett par skivor färska päron och ringla över lite olivolja. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 15 min.
4. Vid servering: toppa med gräslök, löjrom, valnötter och ädelosten.

SMAKINSPIRÄTOR SPOONAVOCADOSALT

Gulmira är bakjunkien som brinner för vegetarisk och vegansk matlagning. Matintresset har alltid funnits där, mycket tack vare mamman som skapat magi i köket under uppväxten. Att börja dela med sig av sin matinspiration blev ett sätt att underhålla sig när pandemin slog till och kontot har nu lett till många nya vänskaper och en kanal där Gulmira kan få utlopp för sin passion för bakning och vegetarisk matlagning. I kanalen hittar du tips och recept på fika, vegorätter och även mycket veganskt, glutenfritt, rawfood och sockerfritt. Just nu lär sig Gulmira baka med surdeg! Följ för inspiration, pepp, motivation och glädje!

BOR: Småland **GÖR:** Matinfluencer
FAMILJ: Föräldrar, två yngre bröder och hunden Lily
FÖLJ: @spoonavocadosalt på Instagram



VALNÖTTER
CHEVRÉ
/ EXOTIC SNACKS



MILD ÄDELOST
/ FJÄLLBRYNT

Var med i Smakbox MERSMÅK,
februari 2021.

Smakbox i present!

Smakbox är perfekt att ge bort till den som gillar mat och överraskning!
Ge bort Smakbox i sommar! Anpassa din gåva och ge bort 1 box eller upp
till 6 boxar i följd.

Köp på www.smakbox.se/ge-bort-smakbox Rabattkod: NJ20

20%
rabatt



NÄSTA SMAKBOX SKICKAS
TILL PRENUMERANTER

26 AUG - 5 SEPT

OGH DÄREFTER LÖPANDE TILL NYA
KUNDER SÅ LÄNGE LAGRET RÄCKER