



Smakbox

INSPIRATIONSTIDNING FRÅN SMAKBOX

ORIGINAL



TEMA

FRÖJDEFULL

DU PÅVERKAR!

LÄS OM LANSERINGSTEST I SMAKBOX

*Fullpackad
med smaker!*

32 SIDOR RECEPT & INSPIRATION

Smakbox





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

Innehåll

Utvalda recept

- 4 SAFTIGA LUSSEKATTER med nyheten Saffranspaste från Santa Maria
- 9 PISTAGEKOLA med ekologiskt strösocker från Dansukker
- 25 BAO MED SRIRACHAJULSKINKA från Jakobsdals Charkuteri

Smakinspiration

- 13 LÄS OM DEN mångsidiga och krämiga smaksättaren majonnäs
- 30 DELA & VINN gratis box med din #smakboxstund
- 31 SMAKINSPIRATÖR LOUISE bjuder på granolachokladrutor

Smaknytt

- 22 TYCK TILL OCH PÅVERKA i lanseringstest
- 32 GE BORT SMAKBOX i julkapp



Smakhjältar i ORIGINAL!



Fröjdefull

Mitt i årets mörkaste tid väntar nu gnistrande högtidsstunder! Advent, jul och nyår skapar fröjd med smaker och gemenskap. Kanske blir det just extra fröjdefullt i år efter dessa speciella tider?

Just FRÖJDEFULLT är vad Smakbox vill skapa denna gång! Boxen är fullpackad med smakfröjd för både festliga och vardagliga tillfällen. Det bjuds på spännande Smakhjältar i alla inriktningar: vad sägs om fräsiga Smördegsstänger i Original, mustigt till pastan i Måltid, smakrik Lemon Curd i Nyfiken och det veganska julforsalternativet jackfruit i Balans?

Du som prenumererat längre får 2 eller fler extra juliga produkter i din box. Är du ny prenumerant eller får Smakbox i julklapp i år får du andra spännande smaker.

Nytt! Kallt Tillägg levereras nu till både Dalarna och Gävle-trakten! Nästa år ska ännu fler områden norröver få kylda och frysta smaker. Att få själva boxen till dörren med Airmee går nu också i 9 nya städer bl.a. Borlänge, Falun och Kalmar. På smakbox.se/leveransalternativ ser du vad som är möjligt där du bor.

Önskas julklappstips? Smakbox är julklappen som bjuder på mat-julafton om och om igen. Till julklappsspelet, familjen, kollegorna eller släkten. Extra bra erbjudande hittar du längst ner på sidan och på baksidan.

Slutligen – TACK för i år! Vårt nyårslofte är att fortsätta fylla Smakbox med en maxad och varierad smakupplevelse. Tack för att du fortsätter överraskas, provsmakar och delar dina upplevelser med oss.

Nu önskar vi dig riktigt FRÖJDEFULLA smakupplevelser!

Varma hälsningar,
Vi på Smakbox

Vi önskar dig
riktigt fröjdefulla
smakupplevelser!



20%
RABATT



Smakbox som julklapp!

Ge bort en smak-julafton flera gånger om året! Du väljer själv när första boxen skickas. Du kan ge bort 1 eller fler boxar i följd (helårsprenumeration). Skickas över hela landet till utlämningsställe.

www.smakbox.se/ge-bort-smakbox

Rabattkod: JK20 (gäller 1-3 boxar i följd)

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.

Saftiga Lussekatter

25-30 ST

Tips! Vill du ha gulare bullar grädda på lägre temperatur och låt bullarna vara inne lite längre. Du kan också riva ner apelsinskal i degen för en smakrik twist.

INGREDIENSER:

5 dl mjölk
200 g smör, rumsvarmt
2 dl strösocker
1 pkt 50 g jäst
1 ägg
1,6 liter Vetemjöl Special
1 tsk salt
1 påse Santa Maria Saffran Paste

GÖR SÅ HÄR

1. Kör alla ingredienser i en degblandare med krok till slät och smidig konsistens (5 min i maskin eller 10 min för hand). Låt degen vila i 40 min under plastfolie.
2. Dela degen i lika bitar.
3. Rulla ut till 25 cm långa korvar och snurra ihop till S-form.
4. Tryck ner russinen ordentligt, i varje snurra. Lägg lussekatterna glest på plåt med bakplåtspapper, jäs under plastfolie till dubbel storlek ca 60 min.
5. Pensla lussekatterna med lätt vispat ägg.
6. Baka i 200°C i 5-7 minuter, ej varmluft.

Recept: Santa Maria



SAFFRANSPASTE / SANTA MARIA

En älskad produkt under julen – saffran – är vidareutvecklad i en ny produkt för att skapa ännu bättre smaker, färger och konsistens för årets julbak av vetedegar. En underbar saffranspaste som ger dig mjuka, fuktiga, välsmakande och fluffiga bullar till jul med en underbar och intensiv smak av den finaste saffran (klass 1).

Ca pris 25 kr | #santamariasverige #saffranspaste @santamariasverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

I ALLA

Franska Pepparkakor

70-90 ST

Dessa franska pepparkakor med apelsinsmak är inte annat än himmelska! Ju tunnare du skär dem, desto godare smakar de.

INGREDIENSER:

100 g flagad sötmandel
300 g rumstempererat margarin el. smör
2 dl strösocker
1,5 dl ljus sirap
1 påse Santa Maria Pepparkakskrydda med apelsinsmak
1,5 tsk bikarbonat
7 dl vetemjöl

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Blanda matfettet med socker och sirap. Rör ner mandel och pepparkakskrydda.
3. Blanda bikarbonat med mjöl och rör ner det i smörsmeten.
4. Ta upp degen på arbetsbänken och dela den i 2 delar. Rulla ut varje del till rullar ca 25 cm. Linda in dem i plastfolie och lägg dem i kylskåpet så att de blir riktigt kalla (låt vila 24 timmar).
5. Skär rullarna i tunna skivor. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen 7-10 min.

Recept: Santa Maria



PEPPARKAKSKRYDDA APELSIN / SANTA MARIA

Pepparkakskrydda med apelsinsmak är en perfekt kryddmix för att ge pepparkakor, mjuka eller hårda, en härlig smak av apelsin. Passar även utmärkt för att smaksätta andra bakverk under julen, till exempel kolakakor och knäck. Prova receptet här på sidan på härligt krispiga pepparkakor med en underbar smak av apelsin.

Ca pris 13 kr | #santamariasverige #pepparkakskrydda @santamariasverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:





GRÖNKÅL & HAVSSALTSKEX / GÖTEBORGS UTVALDA

Göteborgs Utvalda kex till ost är en serie sprödbakade kex, speciellt framtagna för att passa till olika sorters ostar. Nyheten Göteborgs UTVALDA Grönkål & Havssalt har milda toner av grönkål, fin sälta och balanserad sötma från äpple. De är extra goda till färskost, blåmögeloost och vitmögeloost, t.ex. en nötig Brie de Meaux eller Reblochon.

Ca pris 30 kr | #göteborgsutvalda @goteborgs_utvalda #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



I VISSA



BRYGGARMUST / APOTEKARNES

En alkoholfri mindre söt julmust gjord på Apotekarnes original julmust samt Eriksbergs alkoholfria hovmästarlager. Apotekarnes julmust utgör stommen i drycken och ger bryggarmusten dess sötna och typiska mustsmak, mörka färg och rejäla skum. Sötman balanseras av ölens beskare toner av humle och malt och passar perfekt för de som vill ha ett mer vuxet alkoholfritt alternativ med mindre sötma till julmaten.

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

Mitt betyg:



I VISSA



TE ADVENTSKALENDER / CLIPPER

Varje morgon fram till julafton kan du njuta av en riktigt god, ekologisk kopp te! Clipper Te Adventskalender innehåller 24 koppar julglädje, perfekt som julkapp eller för att hålla helt för dig själv!

Ca pris 70 kr | #clippersverige @clippersverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



I VISSA



GLÖGGKNÄCKE / LEQSANDS KNÄCKEBRÖD

För åttonde året i rad släpper Leqsands Knäckebröd ett nytt julknäcke i begränsad upplaga. 2021 års smak går tillbaka till en av julens mest älskade och igenkända smaker, glögg.

Ca pris 19 kr | #åretsjulknäcke #äktanjutning @leqsands_knacke #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



KARDEMUMMA PEPPARKAKOR / ANNAS PEPPARKAKOR

Årets smak av Annas Pepparkakor 2021 är Kardemumma! För sjunde året lanserar Annas Pepparkakor en tillfällig smak inför julsäsongen. I år präglas smaken av nostalgi, trygghet och tradition som ger en historisk tillbakablick till en pepparkaka där aromatisk, välsmakande kardemumma får spela den absoluta huvudrollen. Kanske den godaste Limited någonsin!

Ca pris 19 kr | #annaspepparkakor @annaspepparkakor #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



DELA MED
glädje

Vem vill du ge 25 000 kr?

Kavlis hela överskott går varje år till goda ändamål, genom deras ägare Kavlifonden. Nu kan du som prenumererar på Smakbox vara med och bestämma var en del av dessa pengar ska gå till!

Vi behöver din hjälp att nominera din lokala förening/organisation som bedriver ideell verksamhet riktad mot barn och ungdomar som du tycker gör en positiv skillnad i samhället. Var med och nominera DIN förening som då kan bli en av 14 st utvalda som får 25 000 kr vardera.



Skanna QR-koden för att nominera din förening/organisation, eller gå in på kavli.se

Ädelostsnurror

CA 4-6 PORTIONER

Gör goda ädelostsnurror och servera som tilltugg till glöggen!

INGREDIENSER

3 st tunnbröd
ca 6-7 pepparkakor
Kavli ÄdelOst Äpple/Kanel

GÖR SÅ HÄR

1. Krossa och smula sönder pepparkakorna i en bunke.
2. Tryck ut Kavlis ädelost på tunnbrödet och bred ut jämnt. Strö över pepparkaksmulet och rulla ihop på kortsidan av brödet.
3. Skiva upp i snittar, strö över lite mer pepparkaksmul.

Recept: Kavli



ÄPPLE & KANEL ÄDELOST / KAVLI

Inget glöggmingel är komplett utan ädelost och pepparkaka! Fukt och ädelost är en traditionell kombination på ostbrickan. Årets smak Äpple/Kanel är en fräsch och julig smakkombination i mild grönmögelostbas. Den pigga smaken kommer från fina söta äppelbitar och kanel.

Ca pris 30 kr | #kavlijul @kavli_mjukost #smakbox @smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆





RODBETSCHIPS

/ SVENSKA LANTCHIPS & RSCUED

Räddade Rödbetor (som annars skulle ha slängts) har handsorterats och skickats till LantChips, som har friterat, kryddat och packat dem och resultatet finns i påsen. Smaka och njut!

Ca pris 30 kr | @svenskalantchips
#lantchips #rscued #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



psst!
Ät upp snabbt då bäst-före-datumet är lite kortare. Produkten är dock fullt tjälig minst 4 mån efter att bäst-före-datum passerat.

ROTRUKTSMIX & DIPP MIX / SVENSKA LANTCHIPS

Ekologisk rotfruktsmix och rykande färska dippmixar från Svenska LantChips! Rotfruktsmixen är gjord på råvaror från Mariannes farm i Strövelstorp som varsamt har friterats, en av de finaste produkterna de har tagit fram på sina 30 år! De nya dippmixarna passar perfekt till LantChips men går också fantastiskt bra ihop med mat och grönsaker. Du får prova chipsen och två dippmixer.

Ca pris 25 och 14 kr | #lantchips
@svenskalantchips #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



KRÄMIG VITOST / APETINA

Apetina® vitost krämig hel bit är en mjuk, slät och som namnet säger, krämig ost med en gräddig och något syrlig smak. Använd Apetina® vitost i sallad, på en vegetarisk lunchtallrik, till söta frukter eller som ett krämigt komplement i varm mat. Perfekt till rörer, krämer och fyllningar.

Tips: Skiva och stek osten som ett gott alternativ till kött och fisk.

Ca pris 17 kr | #arlaapetina #apetina
@arlaapetina #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



CHOKLAD & MINTPASTILL / FISHERMAN'S FRIEND

En helt unik drömkombination! Intensiv chokladsmaak från kakaopulver möter uppriskande mint i de ikoniska pastillerna från Fisherman's Friend. Helt veganska och förpackade i en återförslutningsbar påse med zip-lock funktion.

Ca pris 14 kr | #fishermansfriendsverige
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



ROSENKVITTEN DRYPK / OMIOPI

OmiOpi Eko Rosenkvitten är gjord med hantverkskunskap och traditionella metoder. Drycken är exklusiv och i begränsad utgåva, och innehåller tre olika sorter av rosenkvitten: Rasa, Darius och Rondo. Karaktären drar åt citrusfrukter, äpplen och päron. OmiOpi samarbetar bara med små ekologiska och veganska odlare.

Ca pris 99 kr | #omiopifamily @omiopifamily
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



DURUMVETEPASTA / BARILLA

Barilla Collezione Papiri är en pasta gjord på noga utvald durumvete av hög kvalitet. Papiri är bronsvalad och gjord i limited edition designad av Walter De Silva. En speciell form för en speciell stund helt enkelt!

Ca pris 18 kr | #barillapapiri @barilla
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Pistagekola

CA 45 ST

Pistagekola kan vara julens absolut godaste godis. Smaksätt din kola med pistagenötter och få en seg kola med crunch av nötterna.

INGREDIENSER

100 g smör
2 dl vispgrädde
3,5 dl Dansukker EKO Socker
1 dl Dansukker EKO Ljus Sirap
2 msk Dansukker Glykossirap
50 g pistagenötter

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda samtliga ingredienser förutom pistagenötter i en tjockbottnad kastrull och koka tills smeten är 125°C, eller gör ett kulprov.
2. Hacka under tiden pistagenötterna och häll ner i kolasmeten när den nått rätt temperatur.
3. Pensla en form, ca 18x25 cm stor, med olja och häll i kolasmeten. Låt stå ett dygn.
4. Skär kolan i bitar och slå in i smörgåspapper eller cellofan.

Recept: Dansukker



EKO STRÖSOCKER / DANSUKKER

Dansukker EKO är det enda ekologiska OCH närodjade sockret! Från ekologiska sockerbetar odlade på svenska och danska åkrar. Lika hög kvalitet och god smak som vanligt strösocker men snabbare mot miljön. Baka grönare i jul!

Ca pris 23 kr | #dansukkersverige #ekosocker @dansukkersverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



VARMRÖKT ÖLKVORV / RIDDERHEIMS

Opa Opa är en mild, varmrökt ölkvorv som för tankarna till grekiska halvön, tack vare Souvlaki-liknande kryddning såsom citron, vitlök och örter. En ny familjefavorit!

Ca pris 18 kr | #ridderheims #ölkvorv @ridderheims #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



INGEFÄRASHOT / RÅ

En riktigt rivig shot med 32% ingefära och en gnuttu chili för extra hetta. Tillsammans med äpple och citron blir det en perfekt smakbalans! Du får prova två shots.

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

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



VÄSTKUSTCHIPS / ESTRELLA

Natchips som fångar smaken! Estrellas finaste chips, gjorda på svensk potatis och grytfriterade för extra mycker krisp.

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

Mitt betyg:



I ALLA



SNACKSOLIVER / FONTANA

Fontana Snacksoliver finns i fem varianter, tre fyllda: Jalapeño, Vitlök och Pimiento samt två naturella: Kalamata och Olivmix. Alla är utvalda grekiska oliver av högsta kvalitet. De mörka är av sorten Kalamata, de gröna är av Halkidiki. Hitta din favorit! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 18 kr | #fontanafood #snacksoliver @fontanafood #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



PLOPPAPELSIN / PLOPP

Plopp Apelsin är en toffee-fylld chokladkaka som bjuder på en härlig smak av apelsin. Choklad och apelsin är en välkänd och älskad smakkombination som passar både vuxna och barn. Plopp passar alla tillfällen, varför inte till fikat, framför TVn eller när du bara vill njuta för dig själv?

Ca pris 15 kr | #plopp @plopp_cloetta #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



I ALLA



SMAKSATTI KEX / TUC

TUC Baked Bites är krispiga kex, varsamt ugnsbakade och kryddade för en härlig smakupplevelse. Ett mellanting av salta kex och chips, perfekt för det salta suget på eftermiddagen eller för att njuta tillsammans med vänner på kvällen.

Ca pris 24 kr | #tuc #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



I VISSA



I VISSA

Chiapudding



1 PORTION

INGREDIENSER

- 2 msk chiafrö
- 2 msk kokosyogurt
- 0,5 msk lönnsirap
- 1,2 dl Sproud Unsweetened

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda alla ingredienser i en glasburk och placera den i kylskåpet över natten, eller åtminstone i en timme.
2. Toppa med granola, frukt, bär, nötter eller frön och servera.

Recept: Sproud



SOCKERFRI VÄXTBASERAD MJÖLK & VÄXTBASERAD BARISTAMJÖLK / SPROUD

Sproud Unsweetened är en helt sockerfri växtbaserad mjölk tillverkad på ärtor. Den har en god och neutral smak och passar överallt där man vill ha ett alternativ till mjölk fast utan socker. Perfekt att använda till matlagning, i smoothies, till flingor eller i kaffet. Sproud Barista är en god växtbaserad mjölk tillverkad på ärtor som ger det lilla extra till ditt kaffe oavsett om den skummas eller ej. Skummas lika lätt som baristamjök - för en god vegansk latte eller cappuccino. Som alternativ till kaffemjök sätter Sproud Barista guldkant på filterkaffet också. Du får prova en av produkterna.

Ca pris 20 kr | #sproud #besproud @besproud #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Majonnäs passar till allt!

Majonnäs är en mångsidig och krämig smaksättare som ger både smak och konsistens till allt från traditionell användning till trendiga maträtter och dipp. Det finns två olika typer av majonnäs, den klassiskt svenska majonnäsen och den amerikanska typen av majonnäs.

Kavli har utvecklat en amerikansk typ av majonnäs som är tillverkad i Sverige med nordisk rapsolja och med ägg från frigående höns. Amerikansk typ av majonnäs är i sin smak mer neutral och med lite sälta. Det är en väldigt krämig majonnäs som passar bra i all matlagning,

till grillat, till pommes, mackor, wraps och röror. Perfekt att smaksätta och späda ut maten som vi gör med grädde och smör, samt använda som tillbehör till nya moderna rätter. Världens bästa quick-fix är att spä ut maten med majonnäs!

Kavlis veganska majonnäs är också mild och neutral i sin smak vilket gör att den passar till det mesta, i mat, grillat, mackor, pommes.

Den klassiskt svenska majonnäsen är i sin smak lätt sylrig och söt. En klassiker till ägghalvan vid våra stora högtider jul, påsk och midsommar.

i

Majonnäs är en kall sås och emulsion mellan äggula och rapsolja. Den smaksätts vanligtvis med senap och en syra i form av vinäger eller citron.

VEGANSK MAJONNÄS / KAVLI

Kavlis veganska majonnäs är fantastisk god och lika krämig i konsistensen som en traditionell majonnäs med ägg. Perfekt för dig som vill leva lite grönare! Passar lika bra till alla rätter som en traditionell majonnäs passar till. Njut den till pommes, mackor, burgare eller i din favoritsås. Majonnäsen är förpackad i en smidig ståtub och tillverkad i Älvsjö.

Ca pris 20 kr | #kavli #veganskmajonnäs @kavli_sverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



AMERIKANSK MAJONNÄS / KAVLI

Kavli American Style Mayo är en mild och krämig majonnäs. Den passar utmärkt till grillat men också som bas till såser, dressingar och mycket annat. Majonnäsen har den typiska milda amerikanska smaken men själva tillagningen sker i Sverige som all Kavlis majonnäs gjort ända sedan 1940-talet. Tillagas i Eslöv med nordisk rapsolja och ägg från frigående höns. Prova och njut!

Ca pris 25 kr | #kavli #majonnäs #majonnäsimat #mayo #kavlimajonnäs #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Shrimp rolls med American Style Mayo



CA 6 ST

INGREDIENSER

- 1 kg räkor med skal alt 300 g skalade
- 1,5 dl Kavli American Style Mayo
- 1 lime
- 2 msk finriven färsk ingefära
- 0,5 finhackad röd chili
- 0,5 tsk salt
- 6 korvbröd
- 1 äggvita
- 3 msk sesamfrön, gärna svarta och vita
- färsk koriander



GÖR SÅ HÄR

- Sätt ugnen på 200°C.
- Skala räkorna eller häll av räkorna om de legat i lag.
- Blanda majonnäs med limesaft, finrivet limeskal, riven färsk ingefära, chili och salt. Vänd ner räkorna.
- Pensla korvbröden med äggvita och strö över sesamfrön. Grädda mitt i ugnen ca 3 min. Låt svalna och fyll med räkröra. Toppa med koriander.

Recept: Kavli

Vegansk skagenröra i avocado



CA 2-4 PORTIONER

INGREDIENSER

- 2 dl Kavli Vegansk majonnäs
- 0,5 tsk dijonsenap
- 1 rödlök
- 1 majrova, ca 60 g
- 0,5 citron, zest + 1 msk juice
- 0,5 kruka dill
- cayennepeppar
- salt och peppar
- 2 avokado
- 0,5 burk tångkaviar



GÖR SÅ HÄR

- Finhacka rödlök och blanda med majonnäs, dijonsenap, citrong zest och citronjuice.
- Skär majrovan i mindre bitar. Vänd ner hackad dill och majrova. Smaka av med cayennepeppar, salt och peppar.
- Halvera avokado och klicka i skagenröran. Garnera med dill och tångkaviar.

Recept: Kavli



FOX CRUSH / THE DIRTWATER FOX BREWERY

FOX CRUSH är naturligt söttad med fruktjuice, ekologisk, fri från färgämnen och fri från allt koffein. Den innehåller dessutom mindre socker än mellanmjölk!

Ca pris 15 kr | #dirtwaterfox @thedirtwaterfoxbrewery #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



BLUE CURACAO / SHAKE-IT-MIXER

Lyxig drinkmixer smaksatt med apelsinskal som ger en god citrusfräschör och en läcker djupblå färg. Passar utmärkt i drinkar och cocktails med eller utan alkohol, men är också utmärkt som färg- och smaksättare i desserter, frostings och smoothies. Tillverkad i Köpenhamn med helt naturliga smaker.

Ca pris 99 | #shakeitmixer #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



BOUCHÉE ELEFANTER / COTE D'OR

Cote d'Or Bouchée elefanter är en stor mjölkchokladpralin portionsförpackad i form av en elefant med nougatfyllning. Du får prova två elefanter.

Ca pris 7 kr x 2 | #bocuheer #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



COLA ZERO SUGAR / COCA-COLA

Dela julens magiska stunder med en Coca-Cola Zero Sugar. Passar perfekt till dig som vill avnjuta en god dryck utan socker och kalorier. Drycken produceras i Jordbro, Haninge.

Ca pris 16 kr | @cocacola_sverige #cocacolasverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



BÖNBOLLAR / OLW

Goda, krispiga och helt veganska bönbollor från OLW med smak av Salted Caramel. Dessa bollar är gjorda med bondböna och har den perfekta smakkombinationen av sött & salt. Dessutom innehåller de 17% protein och 40% mindre fett än vanliga standardchips & ostbågar.

Ca pris 22 kr | #olw #livetmedennypasalt @olw_se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



CHOKLADFINGRAR / CADBURY

Med sin långa historia är chokladfingrarna från Cadbury en klassiker som funnits på den svenska marknaden i nästan 50 år. Krispiga kex med ett överdrag av mjölkchoklad. Perfekt till lördagsgodiset, kalaset eller fikat.

Ca pris 20 kr | #cadburyfingers #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Sätt lite guldkant på helgerna eller vardagen

Coop Gourmets utsökta sortiment har nu utökats med ännu fler delikatesser från hela världen. Ett utmärkt val när du vill unna dig något extra gott. Perfekt till glöggminglet, nyårsfesten och som gå bort-present.

Eller när du bara vill sätta lite guldkant på en helt vanlig tisdag.



LEMON CURD / COOP GOURMET

Härligt krämig och syrlig lemon curd från Coop Gourmet. Gjord på smör och ägg från frigående höns. Perfekt till en lyxig efterrätt som en marängtårta, crêpes eller cheesecake.

Ca pris 50 kr | #coopsverige
@coopsverige #smakbox
@smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆



SMÖRDEGSSTÄNGER / COOP GOURMET

Coop Gourmet smördegstänger är sprödbakade stänger med salt och smör eller med ost och smör. Gott till ostbricken, soppan och salladen! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 23 kr | #coopsverige
@coopsverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆





ÖRTE / KHOISAN GOURMET

En rofylld testund väntar dig med Khoisan Gourmets Örter. Med en bas på rooibos är Khoisans teer naturligt koffeinfria och kan njutas när du vill. Teerna är smaksatta med populära hälsoörter och växter. Du får prova en av smakerna.

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

Mitt betyg:



SOCKERFRI JULMUST / APOTEKARNES

Apotekarnes sockerfria julmust har samma goda smak som vanlig julmust men helt utan socker. Must hör till det svenskaste som finns och idag kan man knappast tänka sig ett svenskt julbord utan must. Passar till all typ av julmat och är ett bra komplement till julbordets salta mat och till det söta julgodiset!

Ca pris 10 kr | #apotekarnesjulmust
@apotekarnesjulmust #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Tre bästa bilderna vinner!

1. Dela när du njuter av tunnbrödcipset
2. Lägg ut inlägget på Instagram och tagga med #morsjo @morsjodeli och #smakbox

De tre bästa bilderna vinner!
Du kan tävla t.o.m. 16 februari 2022.



TUNNBRÖDCIPSET / MÖRSJÖ DELI

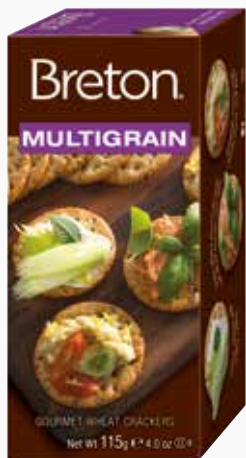
Njut av de krispiga och goda tunnbrödcipset med en rik smak av kanel och socker till kaffet eller glögg. Perfekt till dessertostar såsom blåmögelse! Du får prova ett smakprov i Smakbox.

Ca pris 23 kr | #morsjo @morsjodeli
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



*) Vinnare meddelas via Instagram. För fullständiga tävlingsvillkor se www.smakbox.se/sv/allmanna-villkor-personuppgiftspolicy §1.14.



FULLKORNSKEX / BRETON

En perfekt blandning av 15 olika hälsosamma korn och frön. Kexet har en unik, krispig smak och är fullproppad med fullkorn. Inga konstgjorda färgämnen eller smaker.

Ca pris 15 kr | #breton #smakbox
@smakbox

Mitt betyg:



PRALINER / FERRERO ROCHER

Ferrero Rocher T4 innehåller 4 utsökta Ferrero Rocher praliner. Ferrero Rochers praliner är en oemotståndlig kombination av krämig mjölkchoklad, hela hasselnötter och ett lätt, krispigt kex.

Ca pris 15 kr | #ferrerorocher
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



KOLSYRAD LÄSKEDRYCK / CUBA COLA

CUBA COLA lanserades 1953 som den absolut första colan i Sverige. Varumärket har funnits på den svenska marknaden sedan dess. Jättelänge, alltså. År 2021 möt "nya" Cuba Cola - i sin felfria skrud, med sin uppdaterade smak och med samma vägvinnande självförtroende som 1953. Kalla den Fågeln Fenix om ni vill.

Ca pris 13 kr | @cubacola_official
#cubacola #knäppencuba
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



HAVREBAR / NATURE VALLEY

Nature Valley Crunchy Oats & Honey är den perfekta flingbaren att starta morgonen med eller äta som mellis. Den är packad med högkvalitativa ingredienser som naturlig havre och inga konstgjorda konserveringsmedel, färger eller tillsatser. Du får två bars.

Ca pris 12 kr x 2 | #naturevalley
@naturevalleyse #smakbox
@smakbox

Mitt betyg:



Gratinerad kyckling med pumpakärnor och banan

4 PORTIONER

Kyckling som får gratineras i ugn ihop med lite sojabaserad fraiche, pumpakärnor, Västerbottensost och även den hemliga ingrediensen; banan! Servera med svenskt matvete, och låt dig mättas!

INGREDIENSER

- 4 snabbfiléer av kyckling
- salt
- 2 dl sojabaserad fraiche med paprika/chili
- 1 banan
- 0,5 påse rostade pumpakärnor (à 150 g)
- 1,5 dl rivna Västerbottensost
- 4 port ICA Svenskt Matvete
- 1 romansallad

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Lägg kycklingen i en ugnform och salta. Bred över fraichen och skiva över bananen. Strö på pumpakärnor och ost och sätt in mitt i ugnen ca 20 min.
3. Koka grynen enligt anvisningen på förpackningen.
4. Skär salladen i bitar. Servera kycklingen med matvete och sallad.

Recept: ICA



SVENSKT MATVETE / ICA

Svenskodlat matvete från ICA med lågt klimatavtryck! För att skapa ett mer hållbart mat-system behöver vi öka andelen växtbaserad mat och gröna proteiner. ICA samarbetar med lokala och noga utvalda producenter för att ta fram växtbaserade produkter som är svenskproducerade genom hela kedjan. Det är härligt hållbart för vår framtid.

Värde 15 kr | #icasegnaror #icaväxa #smakbox @smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆





VINTERBRYGD / FALCON

Falcon Vinterbrygd är ett lageröl som är lite mörkare och fylligare. Här finns smaker du känner igen från julölet; rostad malt och söta, chokladiga toner av torkade frukter. Men i en välbalanserad smak du gärna njuter av även efter jul.

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

Mitt betyg:



PASTASÅS / BARILLA

Barilla Vero Gusto är en pastasås gjord på utvalda Datterinitomater och Genovese Basilico DOP. Inspirerad av det klassiska receptet på italiensk Pasta al Pomodoro. Inga tillsatta konserveringsmedel, bara ingredienser av hög kvalitet.

Ca pris 29 kr | #barillaverogusto @barilla
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



FULLKORNSKNÄCKE / RYVITA

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

Ca pris 18 kr | #ryvita #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



VEGANSKA CHEEZ DOODLES / OLW

OLW cheez doodles® vegan är en underbart god vegansk medlem i OLW cheez-familjen! OLW cheez doodles® vegan är spröda majs-bågar med smak av ost som smälter i munnen, och dessutom helt veganska. Utan ost, men ändå cheezy!

Ca pris 27 kr | #olw #livetmedennypasalt
@olw_se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



MJUKA PASTILLER / DENT

Dent Flip är extra mjuka pastiller med mycket smak! Flip Raspberry & Strawberry är en riktig smakbomb med smaker av hallon, jordgubbar och pomello. Pastillerna är sockerfria och smakar som riktigt godis, de ultimata godisersättarna!

Ca pris 16 kr | #dentflip #flip #smakbox
@smakbox

Mitt betyg:



FULLKORNSGRÖT / NESTLÉ

Nestlés gröt är perfekt anpassad för små magar, med tillsatt järn, kalcium, vitamin D och jod. Gröten innehåller inget tillsatt socker och är endast gjord på solros- och rapsolja! Nestlés min Fullkornsgröt från 1 till 3 år erbjuder spännande smaker och härliga konsistenser. Du får prova en av smakerna.

Extraprodukten är för dig som är prenumerant sedan tidigare och som svarat via mejl från oss att du vill prova denna produkt. Gäller så långt lagret räcker.

Ca pris 40 kr | #nestlebarnmat
@nestlebarnmat #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Jackfruit Chili

CA 4 PORTIONER

INGREDIENSER

0,5 gul lök
2 vitlöksklyftor
1 chilifrukt (t.ex spansk peppar)
1 morot
125 g kålrot
1 burk Del Monte Jackfruit (à 400 g)
1 msk tomatpuré
2 tsk dijonsenap
1 förp krossade tomater (à 400 g)
2 dl vatten
1,5 msk sojasås
salt
TABASCO® Buffalo Pepparsås
olja till stekning

Tillbehör

havre fraiche, ris, färsk oregano

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka och skala lök och vitlök. Kärna ur och strimla chilin.
2. Skala morötter och kålrot och riv grovt.
3. Häll av lagen och skölj jackfruiten. Dela i mindre bitar.
4. Stek jackfruiten i olja i en gryta så den får färg. Lägg i löken och vitlöken och fräs mjuk. Tillsätt tomatpuré, chilin och de rivna grönsakerna, tomatpuré, dijonsenap, krossade tomater, vatten och soja. Koka under lock på svag värme ca 20 min.
5. Smaka av med salt och peppar. Servera gärna med ett gott bröd.

Recept: Del Monte



JACKFRUIT / DEL MONTE

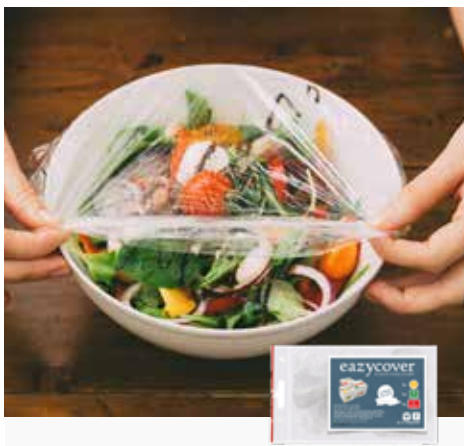
Länge har jackfruit varit en doldis i västvärlden, men nu är det slut med det. Del Monte Jackfruit är ett riktigt bra substitut för den som äter veganskt, vegetariskt eller bara vill dra ner på sin konsumtion av animaliska livsmedel men ändå äta något som påminner om kött.

Värde 26 kr | #delmonteeurope @delmonte #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



ÖVERDRAGSHÄTTA / EAZYCOVER

Eazycover™ är en svenskproducerad och patenterad överdragshätta tillverkad i tunn plastfilm med ett band av naturgummi. Hättan träs över matkärn, bunkar, grytor, hinkar, skålar och fat. Gummibandet gör att hättan smiter åt runt kärlet, håller tätt samtidigt som det är enkelt att öppna och återförsluta. Eazycover kan användas på alla material (aluminium, rostfritt stål, plåt, glas, porslin och plast) och tål frys, kyl, värme upp till 100°C i 15 min samt användning i mikrovågsugn (max effekt < 2 min).

Ca pris 20 kr | #eazycover @eazycover #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



PROTEINBAR / BODYLAB

Smaken är klassisk men näringsinnehållet är något helt annat. Bodylabs femstjärniga Protein Marzipan innehåller 14% protein och 95% mindre socker än traditionella marsipanbröd. Prova också den nya varianten med salta jordnötter och krämig kola.

Ca pris 23 kr | #teambodylab #releasethefeeling @bodylabsverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



DRUVSOCKERTABLETT / DEXTRO ENERGY

Dextro Energy är ett druvsocker som höjer blodsockernivån i kroppen och ger ett snabbt tillskott av energi. Fizzy Berry är små druvsockertabletter som ger en "fizzykänsla" i munnen och har en smak av antingen bär eller citron. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 12 kr | #dextroenergy #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



FRASBRÖD / OLIVEDALS

Ge sillen en frasig och nyttig grund med underbart spröda Olivedals frasbröd! Nyckelhålmärkta, ekologiska frasbröd utan tillsatser, animalier eller tillsatt socker. Goda med alla sorters pålägg och passar utmärkt på julbordet! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 16 kr | #olivedals @olivedalsskafferit #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



NÖTBAR / KNOPPERS

Goda saker kommer i trio. I september 2021 fick succén Knoppers NutBar sällskap av två nya smaker: Den nya PeanutBar och CoconutBar erbjuder med jordnötskräm och krispiga jordnötter eller utsökt kokoskräm och härlig kola med kokosflingor ännu mer variation. Du får prova Peanutbar eller Nutbar.

Ca pris 9 kr | #knoppersnutbar #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



ASIATISKA SMAKSÄTTARE & TILLBEHÖR / TWIN DRAGON

Asiatiska smaksättare och nudlar från Twin Dragon! Upptäck risnudlar på hanoianskt vis, chililolja tillverkad på hela 50% chili, torkade snabbnudlar och Sriracha-sås gjord på 100% färska chilifrukt. Du får prova en av produkterna.

Ca pris 25, 17, 40 & 35 kr | #twindragon @twindragonsweden #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



I VISSA

Ny klimatsmart förpackning!

80% mindre förpackningsmaterial

20% reducerat CO2 utsläpp

100% återvinningsbar plast



Nu uppdaterar Cafégo designen på sina förpackningar. Förpackningen är ännu mer klimatsmart med 80% mindre förpackningsmaterial, 20% reducerat CO2 utsläpp och 100% återvinningsbar plast. Det enda som inte förändrats är kaffet. Och tur är väl det!

ERBJUDANDE!

Köp 4 st Highland Mist för 99 kr!

Gå in på cafego.se/smakbox eller skanna QR-koden:

Gäller enbart Highland Mist, 450 g. Ord. pris: 160 kr.



HÖGHÖJDSKAFFE / CAFÉGO

Highland Mist är ett friskt, något mildare kaffe med Arabica bönor odlade på dimhöjda bergssluttningar i Östafrika och Centralamerika. Minst 50% av bönorna är plockade på över 1200 meters höjd, där klimatet och den låga syrehalten gör att Arabica bönorna kan mogna under extra gynnsamma förhållanden. Resultatet är ett välbalanserat, lätt mörkrostat kaffe med behaglig rund eftersmak. Highland Mist har odlats av UTZ certifierade bönder.

Ca pris 42 kr | #cafego #höghöjdskafe @cafego.se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



B

I ALLA



SMAKPROV HÖGHÖJDSKAFFE / CAFÉGO

Ett smakprov av Cafégos mångårig kaffekompetens! Prova Highland Mist, ett lätt mörkrostat kaffe med ursprung från Östafrika och Centralamerika, Triple Mountain, ett mörkrostat kaffe med ursprung från tre högvuxna områden i Östafrika, Colombia och Centralamerika, eller Volcanic Blend, ett extra mörkrostat kaffe med en hög andel bönor från Östafrika och framförallt från de vulkaniska jordarna kring Mount Kenya. Alla odlade på hög höjd där minst 50% av bönorna är från plantager som ligger på över 1200 meters höjd.

Värde 15 kr | #cafego #höghöjdskafe @cafego.se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I VISSA



I ALLA

Testades i Smakbox inför lansering - ni hjälpte till!

Med bästa smaken i fokus ville Frebaco Kvarn skapa en nyckelhålsmärkt granola med låg fetthalt och utan tillsatt socker. Olika recept provades fram och till sist fanns 3 smaker framtagna. Frågan Frebaco Kvarn ställde sig var om Granolan de utvecklat var tillräckligt god. Behövde receptet ändras och vilka smaker gillades bäst?

Såklart ville de ha hjälp av några riktiga provsmakningsexperten! En grupp extra engagerade Smakbox-prenumeranter* fick möjlighet att prova och utvärdera. De 3 olika smakerna testades med extra fokus på smak, textur och design.

Vad blev resultatet? Två tydliga smaker kom ut som vinnare; Lingon & Karamell och Hallon & Blåbär. Det blev också dessa smaker som Frebaco Kvarn valde att lansera först i butik. Den tredje smaken fick feedbacken att den behövde förbättras ytterligare. Det är Frebaco Kvarn nu i full gång med och kan mycket väl lanseras under nästa år.

Cirkeln slöts när ni som tar emot Smakbox Original fick prova det färdiga resultatet i augustiboxen och gav båda smakerna topp-betyg! Nu i decemberboxen får även alla Balans-mottagare smaka Lingon & Karamell. Hoppas ni gillar den!

Granola från Frebaco Kvarn hittar ni på Ica Maxi, Ica Quantum, Stora Coop, Coop, Willy's, Hemköp och City Gross.

*) Förfrågan skickades till Smakbox Balans-prenumeranter i februari 2021.

Lanseringstest i Smakbox!

Vad är det?

Varumärken vill ha din hjälp som Smakbox-prenumerant att tycka till under produktutvecklingen.

Hur kan jag vara med?

Håll utkik efter mejl från oss. Då och då frågar vi utvalda prenumeranter som passar varumärkets målgrupp.

Hur får jag produkten?

Den packas i Smakbox och ibland i helt egna utskick.

Vad blir resultatet?

Din feedback påverkar hur ex. smak, design eller marknadsföring görs under produktens resa från utveckling till butikshylla.



SVENSKROSTAD GRANOLA / FREBACO KVARN

Rostad och ugnsbakad granola med smak av Lingon & Karamell gjord på svensk havre från åkrar i närheten av Frebacos kvarn i Lidköping. Havre är vårt mest näringsrika spannmål. Förutom att det är gott innehåller det mycket protein, fett av de rätta sorterna, antioxidanter och en dos kostfiber – sådant som gör gott för kroppen. Nyckelhålsmärkt med låg fetthalt och utan tillsatt socker.

Värde 40 kr | #frebaco #havrepower @frebaco_kvarn #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Du hittar den också i smaken Blåbär & Hallon!



Så funkar Kallt Tillägg:

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

KALLT TILLÄGG



Kalla smaker till varje box

Vill du ha mer av det goda? Lägg till Smakbox Kallt tillägg till din prenumeration. Din Smakbox och kassar med både kylda och frysta produkterna levereras direkt hem till dörren. 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.



KEFIRDRYCK / ARLA

Arla utökar nu sitt sortiment inom maghälsa och lanserar ett helt nytt Kefir-sortiment med on-the-go-drycker. Dryckerna kommer i två smaker, Blåbär och Vanilj & Ingefära, och har en frisk och krämig smak som passar till en hälsosam frukost, mellanmål eller on-the-go. Produkterna är dessutom laktosfria. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 15 kr | #arlakefir @arlasverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



SKIVAD HERRGÅRDSOST / ALLERUM

Allerum Herrgård 28% skivad är en färdigskivad ost som långlagrats i tolv månader, vilket gör den extra smakrik och fyllig. Den har en tydlig och balanserad karaktär och en lätt nötig smak. Smaka och upplev vad tid, kunskande och kärlek kan göra. Njut av tiden!

Ca pris 33 kr | #allerumost @allerumostar #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



MARABOU PEPPARKAKSKLADDKAKA / ALMONDY

Fjolårets succé är tillbaka – säg välkommen åter till Almondys pepparkakskladdkaka. En julig kladdkaka med smak av pepparkaka och Marabou mjölkchoklad finns nu åter i butik, redo att förgylla alla härliga stunder med smaglädje i kubik. Med denna kladdiga kaka i var frys, blir det enkelt att komma i stämning och bjuda in till julemys.

Ca pris 30 kr | #maraboupepparkakskladdkaka #almondy @almondy #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



TOMTEKVARG / LINDAHL'S

Lindahls Tomtekvarg är en krämig kvarg med högt proteininnehåll och utan tillsatt socker. Denna läckerhet för tankarna till riktigt skumma tomter och är på tillfälligt besök under julen!

Ca pris 20 kr | #lindahlskvarg @lindahlsverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



KALLT TILLÄGG



Pizza Bianca med Philadelphia Tryffel och lufttorkad skinka

1-2 PORTIONER

INGREDIENSER:

- 1 färdig pizzabotten
- 1-2 msk olivolja
- 50 g pecorino ost, grovriven
- flingsalt och svartpeppar
- 150 g Philadelphia Tryffel
- lufttorkad skinka
- rostade hackade nötter (t.ex. hasselnötter, mandel)
- ruccola
- ev. syrad rödlök

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 250° C.
2. Pensla pizzabotten med olivolja och strö över pecorino, salt och peppar.
3. Grädda tills pizzabotten fått fin färg, ca 5-10 min beroende på botten.
4. Ta ut pizzan och toppa med klickar av Philadelphia Tryffel, lufttorkad skinka, rostade rötter, ruccola och ev lite syrad rödlök. Servera!

Recept: Philadelphia

TRYFFELFÄRSKOST / PHILADELPHIA

Philadelphia Tryffel är en fräsch och krämig färskost med en delikat smak av sommartryffel. Ett perfekt tillbehör på ostbrickan eller tapasbordet tillsammans med en bit bröd eller goda kex! Philadelphia Tryffel går även utmärkt att använda i varma rätter där den tillför både fantastisk smak och krämighet.

Ca pris 22 kr | #philadelphia @philadelphiasverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



KALLT TILLÄGG

4 PORTIONER

Frysta bao-bröd och en ångkorg att ånga dem i hittar du oftast i asiatiska livsmedelsbutiker. Du kan också göra dina egna bao-bröd!

INGREDIENSER:

12 frysta Bao-bröd
12 skivor Jakobsdals Srirachajulskinka
1 gurka
1 morot
1 rödlök
1 dl risvinäger
2 dl strösocker
1 burk Hoisinsås
Srirachasås
1 kruka koriander

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda risvinäger, strösocker med tre delar vatten. Koka upp så att sockret löser sig. Låt svalna.
2. Skiva gurkan tunt. Skiva långa strängar av moroten med hjälp av en potatisskalare. Skär rödlöken i fina "båtar". Lägg i grönsakerna i syltlagen och låt dra i minst 30 min.
3. Ånga Baos i en ångkorg efter anvisning på paketet.
4. Öppna upp baosen och lägg ett tunt lager med hoisinsås i botten. Lägg lite picklade grönsaker på hoisinsåsen och sedan på en ihopvikt skiva srirachajulskinka. Avsluta med mer pricklade grönsaker, srirachasås samt koriander.

Recept: Jakobsdals Charkuteri

Bao med srirachajulskinka



SRIRACHAGRILJERAD JULSKINKA / JAKOBSDAL'S

Här möts det traditionella och det moderna i Mor Matildas Srirachagriljerade julskinka! En otumlad och varsamt kokt julskinka som griljerats med en chillihet srirachagriljering.

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

Mitt betyg:



I VISSA

BRA SNACK

Mellisräddaren!

Utforska resten av sortimentet!



MELLANMÅLSBURRITO / ICA

Ett perfekt och nyttigt mellanmål! Burriton är lagad av fiberrikt tortillabröd med svensk kyckling, svensk gräarta, grönsaker, mild salsa och färskost. Finns i vejo och kyckling. En god och enkel källa till protein! Klar på 3 minuter i micron. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 26 kr | #mellisräddaren @icasverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



VEGAN BLOCK / NATURLIG

Många av oss älskar smaken av smör men vill äta mer växtbaserat! Vegan Block är ett ekologiskt växtbaserat alternativ till smör som består av bland annat sheaolja, kokosolja och rapsolja. Bryn i stekpannan eller vänd ned i en smörig sås, baka härligt kladdig chokladkaka eller knäckig äppelpaj – smakar precis så runt, fyllig och nötigt som det ska!

Ca pris 23 kr | #naturlise #veganblock @naturlig_se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



MANDARIN & PEPPARSILL / ABBA

Abba Mandarin Peppar är en sill av högsta kvalitet med små utvalda bitar sill och mer av det goda kryddiga runt omkring. En citrussill som fångar den härliga smaken från solmogna mandariner i kombination med hetta från 3 sorters peppar.

Ca pris 25 kr | #abbasil #havetsbästa @abba_kungshamn #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



RUBYCHOKLAD & BÄRGLASS / SIA GLASS

Underbart krämig gräddglass med krispiga bitar av Rubychoklad och smakrik svarta vinbär-jordgubbssylt. Ny favoritmedlem i Vår finaste familj – som alltid gjord på exklusiva råvaror med ännu mer svensk färsk grädde. SIA Glass finaste glass helt enkelt!

Ca pris 43 kr | #siaglass #vårfinaste @siaglass #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



SMOOTHIE / INNOCENT

Innocent super smoothies är fullproppade med frukt och vitaminer. De stora flaskorna är perfekta att ha hemma och starta dagen med eller för att släcka det lilla hungersuget. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 40 kr | #innocentsverige @innocentsverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



KALLT TILLÄGG

Örtig växtbaserad färskost på pepparkakan

Ett perfekt jultillugg för dig som vill ha en lite grönare jul.

INGREDIENSER:

HUJ Creamy Cashew Örter
pepparkakor
fikonmarmelad
färska fikon

GÖR SÅ HÄR

1. Bred rikligt med HUI Creamy Cashew Örter på en pepparkaka.
2. Toppa med fikonmarmelad och färska fikon. Servera!

VÄXTBASERAD FÄRSKOST / HUI

Creamy Cashew Örter är en växtbaserad färskost baserad på Fairtrade-märkta cashewnötter och svenska vita bönor. Producerad i Alingsås, fri från konserveringsmedel, soja och gluten. Gott, krämigt och växtbaserat på mackan, i maten och på pepparkakan!

Ca pris 31 kr | #huj @hej.huj #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



K

I ALLA

Ben & Jerry's Milkshake med Chunks

1 PORTION

INGREDIENSER:

vispgrädde
180 ml mjölk
2 skopor Ben & Jerry's Cookie Dough glass
Salted Caramel Cookie Dough Chunks
chokladsås

GÖR SÅ HÄR

1. Visa grädde.
2. Fyll på med mjölk i en mixer. Lägg i 2 st stora skopor Ben & Jerry's Cookie Dough glass. Mixa i 20 sekunder.
3. Häll upp i ett milkshake-glas. Toppa med vispad grädde, Salted Caramel Cookie Dough Chunks och chokladsås.

Recept: Ben & Jerry's

COOKIE DOUGH CHUNKS / BEN & JERRY'S

Frysta mjuka saltkola kakdegbsbitar från Ben & Jerry's. En hel påse med snacksbara kakdegbsbitar att mumsa direkt från påsen eller addera som topping på din glass. Eller varför inte i en Milkshake som du hittar recept på här?

Ca pris 49 kr | #cookiedoughchunks @benandjerrys #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



K

I ALLA

KALLT TILLÄGG

Kycklingschnitzel med potatismos & ärtor

CA 4 PORTIONER

INGREDIENSER:

1 pkt Guldfågeln Kycklingschnitzel
900 g potatis
2 dl mjölk
salt och peppar
250 g smör
250 g gröna ärtor

GÖR SÅ HÄR

1. Skala, dela och koka potatisen i saltat vatten. Häll av vattnet och mosa potatisen. Rör ner varm mjölk och smaka av med salt och peppar.
2. Värm kycklingschnitzeln enligt anvisningar på förpackningen.
3. Lägg smöret i en kastrull. Låt smälta på låg värme utan att röra i kastrullen. När smöret smält, håll försiktigt av det klara smörfettet och låt bottenpartiet vara kvar i kastrullen. Vänd ner ärtorna i det skirade smöret.
4. Servera kycklingschnitzeln med potatismoset och de smöriga ärtorna.

Recept: Guldfågeln



KYCKLINGSCHNITZEL / GULDFÅGELN

En frasig och friterad kycklingschnitzel från Guldfågeln. Fyra kycklingschnitzlar per påse, bara att värma i ugn, stekpanna eller fritös. Guldfågeln är ett familjeägt företag med enbart svensk kyckling från svenska bönder.

Ca pris 35 kr | #guldfågeln #svenskkyckling @guldfageln #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Toast Skagen

1 PORTION

En lyxig toast skagen med fina smaker av dill och citron. En klassisk rätt att servera på nyårsmiddagen!

INGREDIENSER:

1 burk Lohmanders Dill & Citron
500 g räkor
dill
gräslök
0,5 citron
1 krm svartpeppar
4 skivor surdegsbröd
smör

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och hacka räkorna.
2. Tvätta citronen, riv lite av skalet och skär resten i klyftor.
3. Tillsätt räkorna och det rivna citronskalet i Lohmanders Dill & Citron.
4. Stek brödet i smör på medelhög värme tills det är gyllene.
5. Servera skagenröran med det nystekta brödet, en citronklyfta och gärna en dillkvist på toppen!
6. Servera med en klyfta citron att pressa över.

Recept: Lohmanders



SMAKRIK FISKSÅS / LOHMANDERS

Lohmanders har lanserat tre nya smakrika såser till fisk. En av dem är den klassiska och oslagbara smakkombinationen Dill & Citron som passar perfekt till panerad torsk eller grillad lax. Till jul- och nyårshelgen tipsar Lohmanders om att servera den till julbordets varmrökta lax eller som en bas till nyårsmiddagens skagenröra.

Ca pris 22 kr | #lohmanders @lohmanders #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



#smakbox

Under #smakbox finns nu över 42 000 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? Dela din stund med Smakbox du också!

Hitta fler att följa!

I den här tidningen tipsar vi även om Smakinspiratören @lenashome på Instagram! Hos Lena får du ta del av allt hennes vardag bjuder på: goda maträtter, vackra inredningsdetaljer, trädgårdstips och uppdateringar om livet i stort. En härlig inspirationskälla i flödet!



CAROLINA LUNDSTEDT



Carolinas vinnande tävlingsbidrag!



Dela och vinn!

Tävla om en gratis Smakbox med din #smakboxstund.

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

Vinnare är de 10 som tar mest njutfulla bilder. Du måste ha en öppen profil för att kunna tävla. Tävlingen pågår fram till 30:e januari 2022 och vinnarna presenteras på @smakbox senast 13:e februari*.

LYCKA TILL!

BOR: Uddevalla

FAMILJ: Sambo Daniel och barnen, Emilia 17 år, Sebastian 9 år, Gabriel 8 år och Elliot 1 år.

PRENUMERANT SEDAN: September 2020

PRENUMERERAR PÅ: Smakbox Original med Kallt tillägg

Hej Carolina, en av vinnarna från tävlingen #smakboxstund!

VAD TYCKER DU ÄR ROLIGT MED SMAKBOX?

- Roligast med Smakbox är att få hem och prova på nya produkter som jag inte skulle ha köpt i vanliga fall.

HUR GÅR DET TILL HEMMA HOS DIG NÄR SMAKBOX ÖPPNAS?

- När boxen anländer är det lite som en fest här hemma och alla vill vara med och packa upp för att se vad den innehåller. Vi brukar packa upp allt på köksbordet och så får var och en välja ut vad de vill smaka på först.

VILKEN ÄR DIN FAVORITPRODUKT DU UPPTÄCKT I SMAKBOX?

- Det var en svår fråga! Jag har hittat många nya och goda produkter som jag har köpt efter att ha fått dem med Smakbox. Men jag får nog just nu säga bananpannakorna från Pop! Bakery som kom i oktoberboxens tillägg, de blev en favorit hos minstingen i familjen.

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

Prova Smakinspiratörens recept!

Granolachokladrutor

INGREDIENSER:

Lingonkola:
3 dl grädde
2 dl socker
1 dl sirap
1,5 dl lingonsylt
en klick smör
en nypa salt

Granolabotten:
4 dl Frebaco Kvarn Lingon & karamell-granola
100 g smör
valfri choklad att doppa bitarna i

GÖR SÅ HÄR:

1. Koka ingredienserna till kolan, ca.125°C.
2. Mixa granolan slät och knåda ihop med smöret.
3. Tryck ut "granolamassan" i en form med bakplåtspapper. (Ju mindre form desto högre höjd blir det på kolorna sen). Häll på lingonkolan och låt alltsammans stelna.
4. Skär kolan i bitar. Tryck i en tandpetare i bitarna och doppa botten och kanterna på kolorna i smält choklad.
5. Pensla över lite choklad ovanpå kolorna där tandpetaren suttit och strö på lite granola som garnityr.



SMAKINSPIRATÖR LOUISE RUDWALL

Louise är en semmelbesatt och Umebosatt äventyrare, med ursprung i dom Jämtländska fjällen. I hennes kanal vill hon inspirera till att våga laga mat och baka på känsla och intuition och hugga av alla pekpinar. Allt är för alla, och inget är för omöjligt eller för svårt!

Louise bakar och lagar själv oftast på känsla och vill med hennes skapelser inspirera till att vara sin egen konstnär i köket. Hos Louise hittar du både påhittiga tips för stora och små, smarriga middagsrätter och en hel del bakverk.

BOR: Så varmt som möjligt. Helst nära ugnen.

GÖR: Prestigelös inspiratör och filosof

FAMILJ: Världens bästa mamma, tvillingsyster och instavännerna!

FÖLJ: @rudwall på Instagram



LINGON & KAREMELL GRANOLA
/ FREBACO KVARN

Var med i Smakbox STARTA IGÅNG,
augusti 2021 och i denna box!

Smakbox som julklapp!

Ge bort en god julklapp som överraskar om och om igen!
Ge bort 1 box eller flera i följd upp till 6 st (helårsprenumeration).

Köp på www.smakbox.se/ge-bort-smakbox Rabattkod: JK20 *

*) Gäller 1-6 boxar i följd. Kan ej kombineras med andra erbjudanden och gäller t.o.m. 31/12.



Smakbox

NÄSTA SMAKBOX SKICKAS
TILL PRENUMERANTER

16-27 FEBRUARI

OGH DÄREFTER LÖPANDE TILL NYA
KUNDER SÅ LÄNGE LAGRET RÄCKER