



Smakbox

INSPIRATIONSTIDNING FRÅN SMAKBOX

ORIGINAL



TEMA
VÅRPIRR

*Pizzaskola
med Mutti*

*Vårens
härligaste
smaker!*

32 SIDOR
INSPIRATION

Smakbox

**BÄSTA RECEPTEN
FÖR VÅRENS MAT**

#2 2022



12



6



10



27

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

Innehåll

Utvalda recept

- 6 **SMOOTHIES** med Cheerios Havre
- 10 **PIADINA** med pesto och oliver
- 27 **VEGOFÄRS** - Färsodlarnas vardagsbolognese

Smakinspiration

- 12 **PIZZASKOLA** med Mutti
- 31 **SMAKINSPIRATÖR SIMPLE FOOD DESIGN** bjuder på Lemoncurdglass med hasselnötter

Smaknytt

- 3 **GE & FÅ** - 50 kr till dig och de du tipsar om Smakbox
- 30 **DELA & VINN** gratis box med din #smakboxstund

Smakhjältar i ORIGINAL!



Smakbox AB
EVENEMANGSGATAN 31, 169 79 SOLNA
kontakt@smakbox.se | 08 - 120 223 80
www.smakbox.se

Vårpirr

Visst kan mat skapa pirr i magen? Både hjärta och mage kan göra glädjeskutt när man hittar ett nytt recept eller när helgbordet står dukat, eller hur? För att inte tala om pirret när Smakbox är på väg.

Med både vår i luften och ny Smakbox hemma hos dig vill vi skapa extra pirr - VÅRPIRR!

I boxen hittar du succé-ingredienser till pizzeran, helggott och sprudlande drycker. Hemligheterna bakom den perfekta pizzan avslöjas i Pizzaskolan på sid. 12 där du även får lära dig laga pizza från olika italienska regioner.

Det Kalla Tillägget är välfyllt som vanligt. Glöm inte att se om vi kan leverera till ditt postnummer på smakbox.se/leveransalternativ – välj till det om du kan för fler spännande smaker!

Våren är fylld av födelsedagar, högtidsstunder och firanden. Passa på att beställa några extra boxar att ha som vår- eller gå-bort-present, perfekt att ha hemma. Eller skicka över hela Sverige och överraska någon med flera boxar i följd. Extra bra vår-erbjudande hittar du på baksidan av tidningen.

Vi hoppas att Smakbox VÅRPIRR skapar extra pirr i magen hos dig!

Varma hälsningar,
Vi på Smakbox

Duka upp med
våriga färger och
fira in våren!



50 kr rabatt
på första boxen

Rabattkod
TIPSA

Ge & få
50 kr



Tipsa om Smakbox – ge och få 50 kr

Vi firar våren med extra bra Tipsa-rabatt! Din unika rabattkod* ger 50 kr rabatt på 1:a boxen vid start av prenumeration, hela 25%! Du själv får dessutom 50 kr lägre pris på din nästa box för varje använd kod (ord. 10% / 20 kr).

*) Din unika kod finns i mejlet du fick när du startade din prenumeration el. på Mina Sidor på smakbox.se (välj din aktiva prenumeration, välj Tipsa vän i menyn). Erbjudandet gäller t.o.m. 15/5.

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:



20%
rabatt



Ge bort Smakbox!

Fira någon i vår och ge bort Smakbox. Köp extra boxar att ha hemma som gå-bort-present eller skicka direkt till mottagare. Köp 1 box eller flera i följd. Skickas över hela Sverige. Rabattkod: GE20. Köp på smakbox.se/ge-bort-smakbox

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.



TUNNKÄCKE / TRE KULLOR

Ny spännande smak från Leksands Tre kullor! Ett hantverksbakat tunnkäcke där de naturliga råvarorna Teff, Havssalt, Frön och vatten från egen källa är grunden till brödet. Teff har odlats i tusentals år och ger ett glutenfritt mjöl att baka gott, nötigt frönkälle utan vetemjöl. I det nya tunnkäcket gifter sig den smakrika teffen med goda frön och havssalt.

Ca pris 36 kr | #leksandsknäckebröd #äktanjutning @leksands_knacke #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



I ALLA



I ALLA

CHOKLADKAKA / KARL FAZER

En älskad chokladklassiker som fått sin unikt fylliga smak av bästa möjliga råvaror alltsedan 1922. Karl Fazer Apelsinkrokant är en oemotståndlig kombination av len mjölkchoklad, apelsin smak och krispig krokant. Gjord på färsk mjölk och 100% ansvarsfullt producerad kakao.

Ca pris 20 kr | #karlfazer #fazersverige @fazersverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



MATKEX / LINKOSUO

Linkosuos nyhet Mini Crispbread Grains & Sea salt är tunna, krispiga och utsökta matkex. Dessa ugnrostade delikatesser är helt fria från vete och gjorda på 100% finsk havre och råg. Inga tillsatser, högt fiberinnehåll och veganska.

Ca pris 28 kr | #linkosuo #minicrispbread @linkosuo_sv #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



AMERIKANSK DRESSING / KAVLI

Till grillsäsongen 2022 lanserar Kavli en ny Amerikansk Dressing. Nacho Cheese är en spännande och krämig ost dressing med en touch av mild chili som passar till alla typer av hamburgare. En given favorit till Nacho- och Texmexburgare!

Ca pris 19 kr | #kavli #amerikanskdressing @kavlisverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



KAKOR / OREO

OREO Crunchies Dipped är små, krispiga och tunna chokladkex med len vaniljyllning och kakaoöverdrag. Perfekta munsbitar i en återförslutningsbar påse. Passar både som gott att ha hemma eller on-the-go. OREO's program Cocoa Life, för hållbar kakaoproduktion, bidrar till att kakao odlas på rätt sätt för att skydda planeten och respektera mänskliga rättigheter. Läs mer på www.cocoalife.org.

Ca pris 24 kr | #oreosverige #oreo @oreosverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



SMAKSATT MINERALVATTEN / RAMLÖSA

Senaste tillskottet bland Ramlösas många smaker är den exotiska smaken ananas. Den är både frisk och söt i smaken. Gjord på naturligt mineralvatten, smaksatt med naturlig arom och buteljerad direkt vid källan i Ramlösa Hälsobrunn.

Ca pris 12 kr | #ramlösa @ramlosa #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



I ALLA



I ALLA

Spicy Bean Taco

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

- 1 st Knorr fond 'du chef' Rökig chili & tomat
- 2 st burkar konserverade svarta bönor, sköljda och avrunna (ca 460g)
- 1 st stor sötpotatis
- 1 st gul lök
- 1 st färsk jalapeño
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 dl vatten
- 1 msk olivolja

Tortillas

- (Använd alternativt 8 st färdiga majstortillas i mediumstorlek)
- 250 g mjöl
 - 1 dl vatten

Toppa med

- 1 st avokado, tärnad
- 1 st rödlök, fint tärnad
- 1 kruka färska korianderblad, plockade
- 2 st lime, skurna i klyftor

GÖR SÅ HÄR

- Tärna den gula löken, skiva jalapeño och pressa vitlöken.
- Värm olivoljan och fräs lök, vitlök och jalapeño tills de börjar mjukna.
- Skala sötpotatisen och skär i ca 1 cm stora tärningar.
- Tillsätt sötpotatis, svarta bönor och vatten. Rör om allt och koka i ett par minuter tills sötpotatisen börjar mjukna.
- Lägg i Knorr Rökig chili & tomat och rör om. Placera ett lock över pannan och låt bönblandningen försiktigt sjuda i 10 minuter.
- För tortillas, blanda mjöl och vatten och forma degen till en boll. Knåda i 1 minut och låt vila i 10 minuter. Skär degen i 8 bitar och rulla dem i cirklar om 10 cm. Stek tortillorna i en torr panna tills de är lätt gyllengula på båda sidor.
- Lägg upp bönmixen på tortillabröden och toppa med avokado, rödlök och färsk koriander. Servera med limeklyftor.

Recept: Knorr

Säljs
exklusivt på
City Gross



GRÖNSAKSFOND / KNORR

Nya Knorr Fond du Chef Vegan är grönsaksfonder som ger dina rätter en mustig smak. Passar perfekt till grytor, soppor, såser och woker. Finns i 3 spännande smaker!
Du får prova 1 av smakerna.

Ca pris 12 kr | #knorrverige #eatforgood @knorrverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



IALLA IALLA



Smoothie med Cheerios Havre

1-2 PORTIONER

INGREDIENSER:

- 2,5 dl mjölk
- 2,5 dl CHEERIOS® havreringar
- 1 st banan
- 2,5 dl färska blåbär
- 2,5 dl is

GÖR SÅ HÄR

- Lägg alla smoothie- ingrediensener i en blender och mixa till en slät dryck.
- Häll i glas och garnera gärna med blåbär, banan och extra CHEERIOS® ringar.

Recept: Nestlé

FULLKORNSFLINGOR / NESTLÉ

En strålande start på dagen för hela familjen! Cheerios Havre innehåller krispiga flingor, 92% fullkorn, mycket fiber och är nyckelhälsmärkt. Du får en provförpackning. I butik hittar du produkten i förpackning om 375 g för ca 30 kr.

Ca pris 10 kr #cheerios
#nestlecerealsnordics
@nestlecerealsnordics
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



CHIPS / OLW

Den omätligt populära Sourcream & Onion nu med en varm och mild chili för en extra knorr till smaklökarna. Inget snacks om saken. Vegansk - fri från mjölkprotein.

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

Mitt betyg:



CRACKERS / MCVITIE'S

Nu lanseras McVitie's nya Cracker Crisps! Bakade crackers som är krispiga och fulla av smak! Finns i smakerna Sour cream & Chive, Smokey Barbecue och Thai Sweet Chili. Finns att köpa på Coop, Hemköp & Tempo.

Ca pris 22 kr | #mcvities
#crackercrisps
@mcvitiessverige #smakbox
@smakbox

Mitt betyg:



FRUKTDRYCK / LOWCALY

Genom att träna rätt, äta smart och njuta av kalorisnåla produkter kan alla utveckla en hälsosammare livsstil. Därför är Lowcaly sockerfri, vitaminberikad och superlacker så att du kan njuta av den när, var och hur du vill (och hur många gånger du vill).

Ca pris 16 kr | #lowcaly
#lowcalypear @lowcalysverige
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



LÄSKEDRYCK / PEPSI MAX

Njut av den uppfriskande smaken av Pepsi Max - Maximum taste no sugar. Perfekt som törstsläckare och idealisk till din favoritmat. Pepsi Max är en sockerfri cola med en bra balans mellan söta och syrliga toner. Pepsi Max passar både vegetarianer och veganer. Servera väl kyld, gärna med is.

Ca pris 13 kr | #pepsimaxsverige
#pepsisverige @pepsisverige
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



i

Vad är Jackfruit?

Jackfruit är en stor, grön och taggig frukt som härstammar från Sydostasien. Den växer på träd och kan väga upp till otroliga 45 kg! Den köttliknande konsistensen gör att den passar utmärkt att ersätta ex. kyckling eller pulled pork. Perfekt för den som vill äta mer växtbaserat! En mogen jackfruit är sötare och kan med fördel användas i sallader, smoothies eller i frusna desserter. Den kan ätas både rå och tillagad och en egenskap är att den lätt tar upp smaker och kryddor.



Tips!

Jackfruit Tacos

2-3 PORTIONER

INGREDIENSER:

1 burk Del Monte Jackfruit (400 g)
1 tsk spiskummin
0,5 tsk oregano
0,5 tsk paprikapulver
0,75 dl öl
1 dl barbecuesås
olja till stekning

Guacamole

2 st avokado
1 st tomat
1 st chilifrukt (t ex spansk peppar)
1 st vitlöksklyfta
saft ifrån 0,5 lime
salt och peppar
1 kruka koriander

Tillbehör

1 st rödlök
0,5 st gurka
2 st tomater
150 g vegansk fetaost
1 burk Del Monte ananas i bitar (à 230 g)
1 st lime
1 påse mixsallad (à 60 g)
2 dl havre fraiche
tortillabröd

GÖR SÅ HÄR

1. Häll av lagen och skölj jackfrukten. Dela i mindre bitar.
2. Stek jackfrukten i olja och häll över de torra kryddorna och fräs ihop i några minuter. Häll över öl, barbecuesås och låt sjuda ca 20 minuter.
3. Dela och kärna ur avokadon. Gröp ur köttet och mosa med en gaffel.
4. Dela tomaten i kvartar och ta ur kärnhuset, tärna tomatköttet.
5. Kärna ur och strimla chilin. Blanda chilin och tomaten med avokadon.
6. Skala vitlöken och riv ner i avokadoröran och pressa över limesaft. Smaka av med salt och peppar.
7. Hacka koriandern grovt och vänd ner i guacamolen.
8. Skala och hacka löken. Tärna gurka och tomat. Smula osten. Låt ananasen rinna av.
9. Fyll tortillabröden med jackfruit, ost och grönsaker. Toppa med havre fraiche och guacamole.

Recept: Del Monte

Tips!

Självklart kan du byta ut tortillabröden till hårda skal och även servera nachos till!



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.

Ca pris 26 kr | #delmonteurope #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



CHOKLADBAR / NICK'S

Nick's Crunchy caramel är en knäckig mandelkrokant doppad i len mjölkchoklad. Helt utan tillsatt socker, gluten och palmolja.

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

Mitt betyg:



I VISSA



I ALLA



I ALLA

FRUKTRULLAR / BEAR

BEAR är torkade fruktrullar av bara frukt, inget annat! Varje förpackning innehåller två mumsiga fruktrullar, perfekta som snacks eller mellanmål! Naturligt, gott och roligt; en unik kombination som gör det hälsosamma valet enklare för föräldrar och roligare för barn. Du får prova 1 av smakerna Jordgubbe och Mango.

Ca pris 14 kr | #fruktrullar

#bearsnackssverige

@bearsnackssverige #smakbox

@smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



ALKOHOLFRI RADLER

/ PRIPPS RADLER

Pripps Radler Grapefrukt 0,0% är ett törstsläckande alkoholfritt öl som bryggs med naturliga ingredienser. Passar då du är törstig och längtar efter något uppfriskande. Drick direkt från burken eller från ett glas med is och en skiva citron i.

Ca pris 14 kr | #pripps #radler

@prippsblase #smakbox

@smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



NÖTSMÖR / PÄNDY

Nutchup Squeeze Pack är ett lent nötsmör i smidig portionsförpackning. Ett snabbt mellanmål som passar lika bra till bakverk som till frukt och smoothie bowls. Innehåller 100 % nötter. Kläm på påsen, vrid av korken och njut! Finns i varianterna Cashew, Jordnöt och Mandel. Du får prova 1 av smakerna, Cashew eller Jordnöt.

Ca pris 19 kr | #monday2sunday

#pandym2s @pandym2s

#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



Använd koden SMAKBOX20 för att få 20% rabatt när du handlar direkt från dignsnacks.com.

NO-BAKE COCONUT M*LK CHOCOLATE COOKIE / DIG

Det är något så enkelt och tröstande med choklad och denna saliggörande kaka tar det till nästa nivå. Smält och segt möter krämig choklad och söt, krispig kokos. En nypa havssalt och vanilj förhöjer hela upplevelsen. Som alltid ekologiskt, veganskt och glutenfritt.

Ca pris 22 kr | #dignsnacks #dig

@dignsnacks #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



ALKOHOLFRI ÖL / FALCON

Falcon 0,0% 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. Passar perfekt att avnjuta som den är, till husmanskost eller grillat!

Ca pris 10 kr | #falconalkoholfri

#falconbeer #smakbox

@smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



I VISSA

Vinn en
delikatess-
påse!

Tre bästa bilderna vinner!

1. Ta en bild på hur du serverar och njuter av tunnbrödcipsen.
2. Lägg ut på Instagram och tagga med #morsjo, #morsjodeli och #smakbox

De tre bästa bilderna vinner!
Du kan tävla t.o.m. 10 juni 2022.

Bästa fredagsmyset

En skandinavisk version är att garnera med gräddfil och löjrom som toppas med en dillkvist och en liten citronskiva. En italiensk version är att garnera med skivad mozzarella och en skiva saftig tomat som kryddas med nymald svartpeppar och basilika.

TUNNBRÖDCHIPS / MÖRSJÖ DELI

Oemotståndligt goda, handgjorda tunnbrödcips. Krispiga, läckra tillbehör till buffén, ostbrickan eller som drinktilltugg till fredagsmyset. Mörsjö deli ger en känsla av lyx både till vardag och till fest. Originallet sedan 2007 i ny förpackning. Du får prova produkten från en förpackning på 150 g. I butik hittar du produkten i förpackning om 200 g för ca 55 kr.

Ca pris 45 kr | #morsjo #morsjodeli @morsjodeli #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



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



Historien bakom MayoMix

2018 introducerade Heinz i USA den unika såsen "Mayochup" – den perfekta blandningen av Heinz utsökta majonnäs och Heinz tomatketchup.

Världen tog snabbt emot konceptet, samma mix som blandats om och om igen på tallrikar sedan barnsben, nu utformad av smakproffs på Heinz.

Skulle denna unika produkt lanseras i Europa? Heinz bestämde att lägga det beslutet i händerna på allmänheten via en omröstning på Twitter. Tusentals röster sa Ja!

Så här har vi den! Heinz Sverige lanserade denna besynnerliga mix och (seriöst!) utsökta produkt i augusti 2021. Men den går under ett annat namn än i USA, MayoMix, då "Mayochup" i Europa ägdes av ett annat företag. Men namnet MayoMix älskas av många enligt en svensk undersökning.

MayoMix är utsökt som hamburgerdressing, dipp till pommes och att smaksätta kyckling och många andra rätter med. Den är dessutom helt fri från tillsatser och färgämnen.

Du hittar MayoMix i många ICA-butiker, City Gross, Mathem och Matsmart.

CURIOSLY MIXED [SERIOUSLY] DELICIOUS



SMAKSATT MAJONNÄS / HEINZ

Heinz MayoMix är en perfekt mix av vår fantastiska och klassiska Heinz Ketchup och Heinz Majonnäs. MayoMix passar utmärkt till hamburgaren eller som sås att doppa dina pommes frites i. En smakupplevelse helt fri från tillsatser och färgämnen. Perfekt för hela familjen, testa och njut!

Ca pris 26 kr | #mayomix #heinz_sverige @heinz_sverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Piadina med pesto och oliver

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

- 1 frp pinjenötter, 50 g
- 4 st gula tomater
- 1 frp Piadina Romagnola IGP alla Riminese
- 1 burk Pesto alla Genovese
- 2 frp Mozzarella Di Bufala Campana
- 1 frp Parmigiano Reggiano grovriven
- 2 frp Snackoliver, valfri sort
- 1 kruka basilika
- Extra jungfruolivolja Classico

GÖR SÅ HÄR

1. Rosta pinjenötterna i en het torr stekpanna. Låt svalna på ett fat.
2. Skiva tomaterna.
3. Bryt mozzarellan i mindre bitar och låt rinna av på en bit hushållspapper. Det behövs en halv mozzarella per piadina.
4. Bred ca 1 msk pesto på ett piadinabröd.
5. Fördela mozzarellan jämnt över peston. Strö över riven parmesan, rostade pinjenötter och oliver.
6. Lägg över piadinan i en het stekpanna.
7. Stek tills osten börjar smälta.
8. Strö över färska basilikablåd, lägg på tomaterna och vik över halva brödet. Servera direkt!

Recept: Zeta

Du som tog emot Kallt tillägg fick prova Piadina-brödet i februari-utskicket



SNACKOLIVER / ZETA

Mjälla, fylliga manzanillaoliver från Spanien. Oliverna ligger inte i vattenlag, därför håller de sig lika fasta som oliver med kärnor. Suveräna på antipastibricka, goda i sallader, på pizza, i grytor och gratänger. Du får prova 1 av smakerna.

Ca pris 19 kr | #zetarecept #zeta @zeta.nu #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



Aroma har gjort godis sedan 1921 då Gottfrid Eklund & Max Forslund började göra kola i ett kök i Vasastan.

Efter snart 95 år är företaget fortfarande svenskägt med lokal produktion i Sverige. Idag har Aroma 3 godisfabriker - i Skarpnäck, Torshälla och Bengtsfors.

Aroma har klassiskt kvalitetsgodis där flera sorter varit Sveriges absoluta favoriter i decennier. Vem har inte hört talas om Gröna Grodor, Sega Rättor, Hallon- och Lakritsbåtar och Geléhallon?



KLASSISK GODISBLANDNING / AROMA KONFEKTYRFABRIK

Aromas Godisblandning är fullproppad med klassiker såsom gelérättor, hallon- och lakritsbåtar, geléhallon samt mumsiga salmiakgrodor och gelémaskar. Allt är tillverkat i godisfabriken i Skarpnäck med kärlek och omtanke.

Ca pris 12 kr | #aroma #godis @aroma_godisfabriken #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Cheesecake med Lotus Biscoff

CA 12 BITAR

INGREDIENSER:

- 100 g smör
- 200 g Lotus Biscoff kakor
- 600 g färskost naturell
- 2,5 dl vispgräde
- 1 dl florsocker
- 1 msk vaniljsocker
- 1 burk Lotus Biscoff Spread (400g)
- Lotus Biscoff kakor till dekoration

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret i en kastrull.
2. Krossa eller mixa Lotus Biscoff kakorna och blanda ihop med smöret.
3. Tryck ut massan i botten på en form ca 24 cm i diameter och ställ i kylen.
4. Vispa ihop färskost och vispgräde krämigt med elvisp i en bunke. Sikta ner florsocker och vaniljsocker och vänd försiktigt samman till en jämn kräm.
5. Bred ut fyllningen över smulbotten och ställ tillbaka i kylskåpet.
6. Värm upp Lotus Biscoff Spread i vattenbad eller mikrovågsugn (ta bort lock och folie från burken, värm i ca 40 sek) för att göra den rinnig. Håll den lösa krämen över cheesecaken och ställ i kylskåp för att stelna i minst 1h innan servering.
7. Dekorera med smulade Lotus Biscoff kakor. Klart!

Recept: Lotus Biscoff

KAKKRÄM / LOTUS

Internationell storsäljare nu äntligen i Sverige! Den ikoniska Lotuskakan har smulats ner till en oemotståndligt len kakkräm. Perfekt till desserter och bakning, att äta på brödet eller bara precis som den är! Biscoff Spread är helt nötfri.

Ca pris 33 kr | #lotusbiscoffspread #lotusbiscoff #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Haka på pizzatrenden

– laga pizza som ett italienskt proffs!

Att pizza har blivit en trendig maträtt har inte undgått någon. Att laga pizza tillsammans med familj och vänner är en härlig upplevelse fylld av skratt och goda smaker. Se till att du har en riktigt bra deg, sätt smaken med en god tomatås av hög kvalitet och toppa sedan pizzan med just dina favoritingredienser. Att laga pizza är kreativt och kul och den italienska tomatexperten Mutti hjälper dig på vägen!

Degen sätter stilen för pizzan

I Italien lagas pizza lite olika i olika regioner och en sak som skiljer pizzan åt mellan olika regioner är pizzabotten. I norra Italien vill man ha sin pizza tunn och krispig, i Neapel är pizzan tunn i mitten men mjuk och hög i kanterna och i Puglia är degen tjockare, och kallas ibland Focaccia. Pugliapizzan är den som ligger närmast den traditionella hemgjorda pizzan i Sverige.

Tomatsåsen ger pizzan dess goda smak

Att välja rätt pizzasås är viktigt för att få perfekt smak och konsistens på pizzan. Valet av pizzasås beror på degens tjocklek, tillagningstid, tillagningstemperatur och naturligtvis dina egna smakpreferenser. Till en riktigt tunn pizzabotten ska du inte använda en för tunn och flytande tomatås, då blir degen fuktig om du gräddar den hemma i ugnen. Men om du däremot använder en riktig pizzaugn med riktigt hög tillagningstemperatur behöver även en tunn pizza mycket vätska i tomatsåsen för att inte bli torr. En typisk hemgjord, ganska tjock, pizza i en vanlig ugn behöver en pizzasås med perfekt konsistens utformad för att klara långa tillagningstider, som Pizzasås Aromatica eller Classica från Mutti. När du väljer en pizzasås gjord av noga uvalda solmogna italienska tomater har du en bra bas att stå på för att lyckas som pizzakock hemma.

Toppingen gör din pizza personlig

Tjusningen med pizza är att var och en får välja själv vilka ingredienser som är godast att toppa den med och därigenom göra måltiden personlig. Valet av topping på pizzan kan diskuteras i oändlighet (hur är det nu med ananas på pizza, hiss eller diss?), men om du satsar på ingredienser av hög kvalitet kommer du lyckas skapa den godaste pizzan just för dig.

Mutti tipsar – laga pizza från olika italienska regioner!

Emilia-Romagna

Pizzaegenskaper: i norra Italien vill man ha sin pizza tunn och krispig. Där använder man tomatås främst för att ge färg åt pizzan snarare än smak. *Mutti rekommenderar:* Mutti Passata. Passata, passerade tomater, har en sammetslen konsistens som är perfekt för korta tillagningstider, vilket gör den till ett utmärkt val för en mycket tunn och krispig pizza.



Kampanien

Pizzaegenskaper: Napolitansk pizza är tunn i mitten men mjuk och hög i kanterna. *Mutti rekommenderar:* I södra Italien är Pizza Napolitana en traditionell rätt där man använder hela skalade tomater på pizzan. Du

Tips!

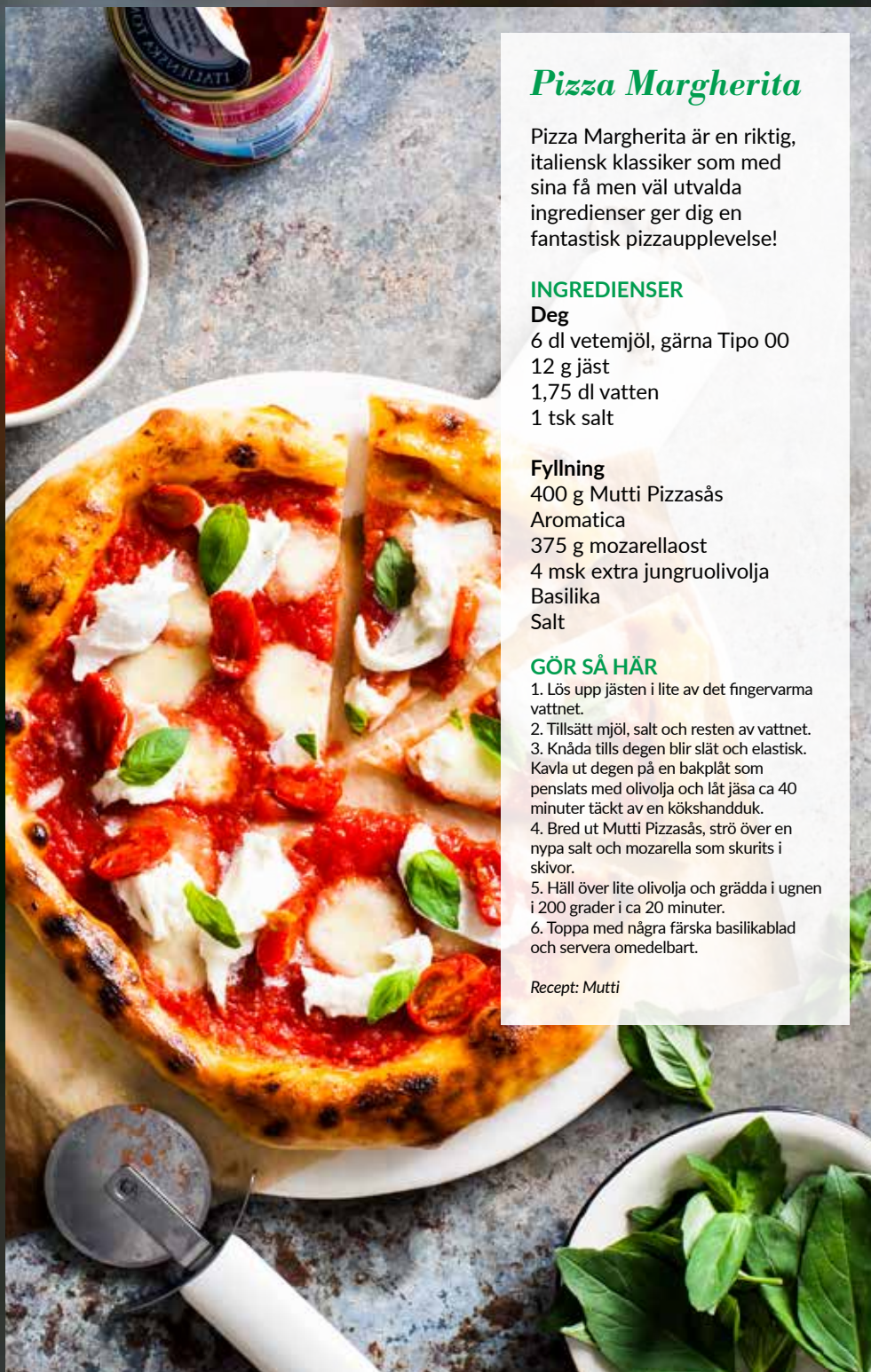
Använd receptet som en bas och toppa sedan pizzan med de ingredienser du tycker bäst om. Testa exempelvis lufttorkad skinka, pesto och rostade pinjenötter, eller varför inte oliver, fetaost och lök? Bara fantasin sätter gränser!

krossar helt enkelt hela konserverade tomater för hand och lägger dem ovanpå pizzan tillsammans med tomatsåsen som omslöt dem i förpackningen. Om du vill prova detta på en tunn napolitansk pizzabotten behöver du ha möjlighet att grädda pizzan i hög temperatur, helst i pizzaugn eller på en pizzasten. Använd Pelati, fasta och fylliga hela skalade tomater för ett perfekt resultat. Prova också gärna den söta och intensivt smakande San Marzanotomaten som växer på Vesuvius slätter nära Neapel.



Puglia

Pizzaegenskaper: I Puglia kan pizza faktiskt kallas Focaccia. Degen är tjock och du tillagar den vanligtvis i ugnen i cirka 20 minuter. Pugliapizzan är den som ligger närmast den traditionella hemgjorda pizzan i Sverige. **Mutti rekommenderar:** Pizzasås Aromatica eller Classica är perfekt för känslan av äkta italiensk pizza. Varje 400 g burk är tillverkad av 700 g färsk tomat och bara en nypa salt och Pizzasås Aromatica innehåller också oregano för en fylligare smak. Pizzasåsen från Mutti ger dig ett fräscht slutresultat och perfekt konsistens även efter lång tillagningstid.



Pizza Margherita

Pizza Margherita är en riktig, italiensk klassiker som med sina få men väl utvalda ingredienser ger dig en fantastisk pizzaupplevelse!

INGREDIENSER

Deg

6 dl vetemjöl, gärna Tipo 00
12 g jäst
1,75 dl vatten
1 tsk salt

Fyllning

400 g Mutti Pizzasås
Aromatica
375 g mozzarellaost
4 msk extra jungfruolivolja
Basilika
Salt

GÖR SÅ HÄR

1. Lös upp jästen i lite av det fingervarma vattnet.
2. Tillsätt mjöl, salt och resten av vattnet.
3. Knåda tills degen blir slät och elastisk. Kavla ut degen på en bakplåt som penslats med olivolja och låt jäsa ca 40 minuter täckt av en kökshandduk.
4. Bred ut Mutti Pizzasås, strö över en nypa salt och mozzarella som skurits i skivor.
5. Häll över lite olivolja och grädda i ugnen i 200 grader i ca 20 minuter.
6. Toppa med några färska basilikablåd och servera omedelbart.

Recept: Mutti



PIZZASÅS / MUTTI

Muttis pizzasås är tillagad av färska, perfekt solmogna och naturligtvis 100% italienska tomater. Pizzasåsen innehåller bara naturliga smaker och är idealisk att breda direkt på pizzan. Kryddad med en nypa salt, oregano och basilika har såsen en fyllig och intensiv smak och doft. Det perfekta valet när du vill ha en pizzasås med smak av det italienska köket.

Ca pris 19 kr | #muttipomodoro @mutti.northerneurope #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA I ALLA I ALLA I ALLA

Orange Blossom

1 GLAS

INGREDIENSER

3 cl Aranciata
3 cl Tonic
0,5 lime delad i två klyftor
1 cl flädersirap

GÖR SÅ HÄR

1. Häll upp flädersirap i ett glas, lägg i limeklyftorna.
2. Fyll glaset med isbitar och toppa upp med Aranciata och Tonic. Njut!

Recept: Fonti Di Crodo



LEMONAD / FONTI DI CRODO

Fonti di Crodo är en lemonad tillverkad i Crodo, en liten stad i de italienska alperna. Produkten har inga tillsatta färg- eller konserveringsämnen och innehåller juice från Sicilien. Du får prova 1 av smakerna Limonata, Aranciata och Limonata No Added Sugar.

Ca pris 15 kr | #fontidicrodo #fdc #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA I VISSA I VISSA



CHIP NUTS / ST. MICHAEL

CHIP NUTS är krispiga jordnötter med kryddigt överdrag som är lätta att äta och ger en alldeles speciell dubbel smak- och matupplevelse. CHIP NUTS är det ultimata snacksetet med sin dubbla crunch. Finns i flera olika smaker.

Ca pris 22 kr | #st.michael_nuts @st.michael_nuts #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA I ALLA I VISSA



GRISSINI / LA MOLE

Sformatini, de ursprungliga brödstängerna med äkta recept från Turin-traditionen: endast utvalda ingredienser, konstfullt blandade och skickligt bearbetade. En autentisk smak som berikar måltiden. Perfekt även som mellanmål!

Ca pris 28 kr | #lamole #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA I VISSA I VISSA



Nyttig chokladsmoothiebowl

1 PORTIONER

I det här ljuvliga receptet är Paulúns Supermüsli Kakao & Apelsin den stora hjälten. Både hälsosamt och gott!

INGREDIENSER:

1,5 st banan, skivad fryst
4 msk kakao
1,5 dl kokosyoghurt eller grekisk yoghurt

Topping

1 dl Paulúns Supermüsli Kakao & Apelsin
3 skivor apelsin eller satsumas
1,5 dl blåbär
1 msk jordnötssmör

GÖR SÅ HÄR

1. Mixa banan, kakao och yoghurt till önskad konsistens. Lägg upp i en portionskål.
2. Lägg på apelsinskivor, blåbär, jordnötssmör och Paulúns Supermüsli Kakao & Apelsin. Dekorera gärna med lite kakaonibs och blåklint.

Recept: Paulúns



SUPERMÜSLI / PAULÚNS

Råvarorna i Paulúns Supermüsli Kakao & Apelsin är utvalda lika mycket för sitt höga näringsvärde som för sin goda smak. Rostade havrekluster gör müslin härligt krispig. Fyllig kakaosmak tillsammans med frisk apelsin ger müslin dess unika smakkombination.

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

Mitt betyg:



I ALLA

Smaskiga pannkakor

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

- 3 dl vetemjöl
- 1,5 tsk bakpulver
- eventuellt 2 tsk socker eller vaniljsocker
- 0,5 tsk salt
- 6 dl DUG Original
- 3 msk smält smör

GÖR SÅ HÄR

- Blanda vetemjöl, bakpulver, socker och salt i en skål.
- Häll i DUG Original och vispa till en slät smet. Tillsätt smält matfett.
- Grädda pannkakorna i en het stekpanna.

Recept: @sandysfoodncraft



VÄXTBASERAD DRYCK / DUG ORIGINAL

DUG, en ny potatisbaserad dryck, fungerar som vilken annan mjölk som helst och är det mest hållbara alternativet på marknaden. Den är dessutom helt fri från gluten, laktos, mjölk, soja och nötter.

Ca pris 20 kr | #daretodug @dugdrinks #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



FUNTIONSDRYCK HALLON / CLEAN SAV:D

En svensk funktionsdryck, med smak av hallon, gjord på en bas av tillvaratagna äpplen för att minska fruktsvinnet. Innehåller 105 mg naturligt koffein, 5 vitaminer och är vegansk.

Ca pris 30 kr | #cleansavd #nomorefruitwaste @cleansav.d #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



GRANOLA / RISENTA

En gyllene granola som ugnrostats härligt knaprig. Mandel & solroskärnor har blandats med friska äppelbitar & kanel. Som prick på i:et små frasiga puffar för extra krispighet. Mums! Du får 2 st propåsar. I butik hittar du produkten i förpackning om 375 g för ca 40 kr.

Ca pris 10 kr x 2 | #risenta #granola @risenta #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



Vi gör det goda enkelt.

Vegonade är en marinad och smaksättare framtagen för att underlätta i köket och skapa nya smakupplevelser. Med en påse skapar du enkelt en måltid för alla i familjen! Laga en rätt och tillsätt vegobitar, kött, fågel eller fisk.



MARINAD OCH SMAKSÄTTARE / PAUL OCH THOM

Med Vegonade skapar du enkelt din egen tryffelmajonnäs, dip, sås, pensla smashed potatoes, marinera och grilla, skapa snacks och smaksatt grytor och pastarätter. Vegonade är en marinad och smaksättare – skapad på noga utvalda kryddor och har en bas av rapsolja så inget extra fett behöver tillsättas.

Nyfiken på recept - kika in på www.paulochthom.se/recept. Vegonade finns i smakerna; Italy, Mango & Chili, Black Garlic, Roasted Peppers, Garlic & Cheese, Arizona.

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

Mitt betyg:



Thomas Henry Pink Paloma

1 GLAS

INGREDIENSER:

- 1 cl agavesirap
- 1 cl limejuice
- 1 flaska Thomas Henry Pink Grapefruit

Garnering

- En klyfta lime
- En liten nypa salt

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda agavesirap och limejuice i ett stort glas med is.
2. Toppa upp med en flaska Thomas Henry Pink Grapefruit.
3. Strössla över en nypa salt och garnera med en limeklyfta.

Recept: Thomas Henry



TONIC / THOMAS HENRY

Thomas Henry Pink Grapefruit är en tonic där apelsinens sötna möter pomelons tydliga bitterhet. Tillsammans bildar dessa två motpoler en uppfriskande och fulländad smakupplevelse.

Ca pris 20 kr | #thomashenry @thomashenryofficial #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



KAFFEKAPSLAR / LAVAZZA

"Italian Excellence, nu i aluminium, är kaffekapslar kompatibla med Nespresso* Original-maskiner. Crema E Gusto har en intensiv arom och kraftig fyllighet med toner av kryddor och kakao. ¡Tierra! For Planet är en espresso med fin, brödig smak och fruktiga toner varsamt rostad för en mjuk eftersmak av choklad. Du får prova 1 av smakerna.

Extraprodukt för dig som är prenumerant sedan tidigare och som svarat på mail att du vill prova kapslar. Gäller så långt lagret räcker.

*Lavazza är inte ansluten till, stött eller sponsrat av Nespresso.

Ca pris 30 kr | #lavazzamoment #finkaffe @lavazzasverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



I VISSA



I VISSA

EXTRA
PRODUKT



FRESCO SAUCE / EL TACO TRUCK

En fräsch och syrlig, vegansk, ostig sås som passar till det mesta. Prova att ringla den över nachochipsen, salladen eller tostadas. Du får prova antingen Jalapeño Lime Mayo eller Habanero Salsa.

Ca pris 35 kr | #eltacotruck #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



El Taco Truck tostadas

4 PORTIONER

INGREDIENSER:

- 4 st El Taco Truck Tostadas
- 2 st burkar El Taco Truck Black Beans
- 1 påse El Taco Truck Classic Spice Mix
- 200 g vegetariskt protein
- 1 burk El Taco Truck Guacamole
- 1 flaska El Taco Truck Fresco Sauce
- 1 kruka koriander eller rödbetsgroddar
- 1 lime
- olja för stekning

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg upp alla tostadas framför dig.
2. Värm black beans bönröra i mikro eller i en kastrull under omrörning. För mikro - värm på full effekt i ca 20 sekunder, ta ut, rör om och värm igen.
3. Stek det vegetariska proteinet i olja och ha i kryddmixen. Rör om så att kryddmixen fördelas jämnt.
4. Placera därefter fyra lika stora delar av bönröran i botten på dina tostadas följt av det vegetariska proteinet och guacamolen.
5. Toppa med fresco sauce och garnera med rödbetsgroddar eller koriander.
6. Servera med en klyfta lime.

Recept: El Taco Truck. Fler recept från El Taco Truck hittar du på eltacotruck.se/recept.



TOSTADAS / EL TACO TRUCK

En friterad majstortilla perfekt som snacks eller till förrätt. Prova att äta den som en knäckebrödsmacka! Toppa med dina favoriter, t.ex. black beans, chipotle mayo, guacamole och färsk koriander.

Ca pris 30 kr | #eltacotruck #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



I VISSA



I VISSA



MAJSCHIPS / EL TACO TRUCK

Salted White Corn Chips är gjorda med kvalitet och har god smak som högsta prioritet. Chipsen är gjorda på 100% mald vit majs. Förvaras svalt och mörkt.

Ca pris 30 kr | #eltacotruck #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



TORTILLA / EL TACO TRUCK

En klassisk vetetortilla i mediumstorlek perfekt för att göra miniburritos eller XL tacos! Fyll med dina favoriter och njut! Tips! Ta ut bröden ur vacuumpåsen, linda in i folie och värm i ugnen på 140°C i ca 10 minuter."

Ca pris 26 kr | #eltacotruck #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA

Virgin Espresso Martini

1 GLAS

INGREDIENSER

- 3 cl Shake-It Mixer® Coffee
- 5 cl espresso eller bryggkaffe (låt det först kallna)
- 1 tsk kondenserad mjölk

GÖR SÅ HÄR

- Häll alla ingredienser i en shaker med is.
- Skaka i 10 sekunder och häll upp i ett martiniglas. Garnera gärna med kaffeböner.

Recept: Shake-It Mixer®



DRINKMIXER / SHAKE-IT MIXER

Shake-It Mixer Coffee är en lyxig, alkoholfri premiummixer smaksatt med rostade kaffeböner och söta toner av choklad och vanilj. 100% naturliga ingredienser. Shake-It Mixer Coffee smakar som en lyxig kaffelikör och fungerar utmärkt som smaksättare till desserter, frostings, smoothies, bål och milkshakes. Överraska dina vänner med läckra och kreativa drinkar, passar både med och utan alkohol. SHAKE-IT hjälper dig att lyckas!

Ca pris 99 kr | #shakeitmixer #alkoholfritt @shakeitmixer #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA I VISSA



PIZZAMJÖL / LA MOLE

Framtagen för både hemmakockar och restauranger, det nya LA MOLE-mjölet täcker alla typer av önskemål. Mjölblandning av typen "00" med Manitobamjöl är perfekt för pizzor!

Ca pris 30 kr | #lamole #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



TORROSTADE NÖTTER / NUTISAL

Nutisals nya premiumkoncept med nya och spännande smaker. Torrostade nötter av hög kvalitet, smaksatta med endast naturliga kryddor. Nötmixerna kommer i smakerna Smoky Sriracha och Maple syrup & Sea Salt. Smoky Sriracha har ett sting och en krispighet, Maple Syrup & Seasalt är en söt och salt fröjd för dina smaklökar! Du får prova 1 av smakerna.

Ca pris 35 kr | #simplybetternuts #nutisal @nutisalsverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA I ALLA

Halloumi i tomatsås med spenat

4 PORTIONER

En härligt smakrik rätt med Garam masala, en kryddblandning från Indien.

INGREDIENSER:

4 port ris eller annat gryn
1 st rödlök
2 msk olja
2 msk garam masala
500 g krossade tomater
1 grönsaksbuljongtärning
400 g halloumi eller grillost
65 g babyspenat

GÖR SÅ HÄR

1. Koka riset enligt anvisningen på förpackningen.
2. Skala och skär löken i skivor. Stek den i hälften av oljan i en stekpanna.
3. Strö över garam masala och fräs någon minut.
4. Häll i tomater och smulad buljongtärning och låt sjuda ca 5 minuter.
5. Skär halloumin i bitar och stek i resten av oljan.
6. Vänd ner spenaten i tomatsåsen och servera med halloumi och ris.

Recept: ICA



KRYDDMIX GARAM MASALA / ICA

Bjud på en genuin indisk middag med minimal insats och till bättre pris än på restaurang med ICA Asias nya, indiska, kryddmixer och grytbaser. Kryddmixen Garam Masala ger en smakrik och medelstark maträtt. En ny middagsfavorit?

Ca pris 16 kr | #icaasia @icasverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



MÖRK CHOKLADKAKA / MARABOU PREMIUM

Marabou Premium Karamelliserad Nöt - en mörk choklad med 70% kakao och smak av karamelliserade hasselnötter & mandlar. En spröd och tunn choklad med hög kakaohalt för en intensiv smakupplevelse.

Ca pris 24 kr | #marabou @marabousverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Veganska Bananpannkakor

1 PORTION

INGREDIENSER:

- 2,5 dl Sproud Original eller Unsweetened Ärtdryck
- 1 väldigt mogen banan
- 2,5 dl mjöl
- 0,25 msk vaniljpulver

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg alla ingredienser i en mixer. Mixa tills det är slätt.
2. Låt smeten vila i 5 minuter tills den har tjocknat något.
3. Hetta upp en non-stick stekpanna. Lägg i 0,5 dl smet och låt ligga tills det blir små bubblor. Vänd och stek ytterligare 2 minuter.
4. Fortsätt med resten av smeten. Servera med valfria toppings och tillbehör.
5. Njut av veganska bananpannkakor powered by peas!

Recept: Sproud



VÄXTBASERAD DRYCK / SPROUD

Sproud är nästa nivå av växtbaserade produkter som förenar smak och hållbarhet. Sprouds ambition är att skapa goda produkter med minimalt klimatavtryck, gjorda på den gula ärtan. Sproud är krämig i smaken och oavsett om du vill ha den i kaffet, smoothien eller i annan matlagning finns det ett alternativ för dig! Join the Alt-side! Du får prova 1 av varianterna Barista, Vanilj och Unsweetened.

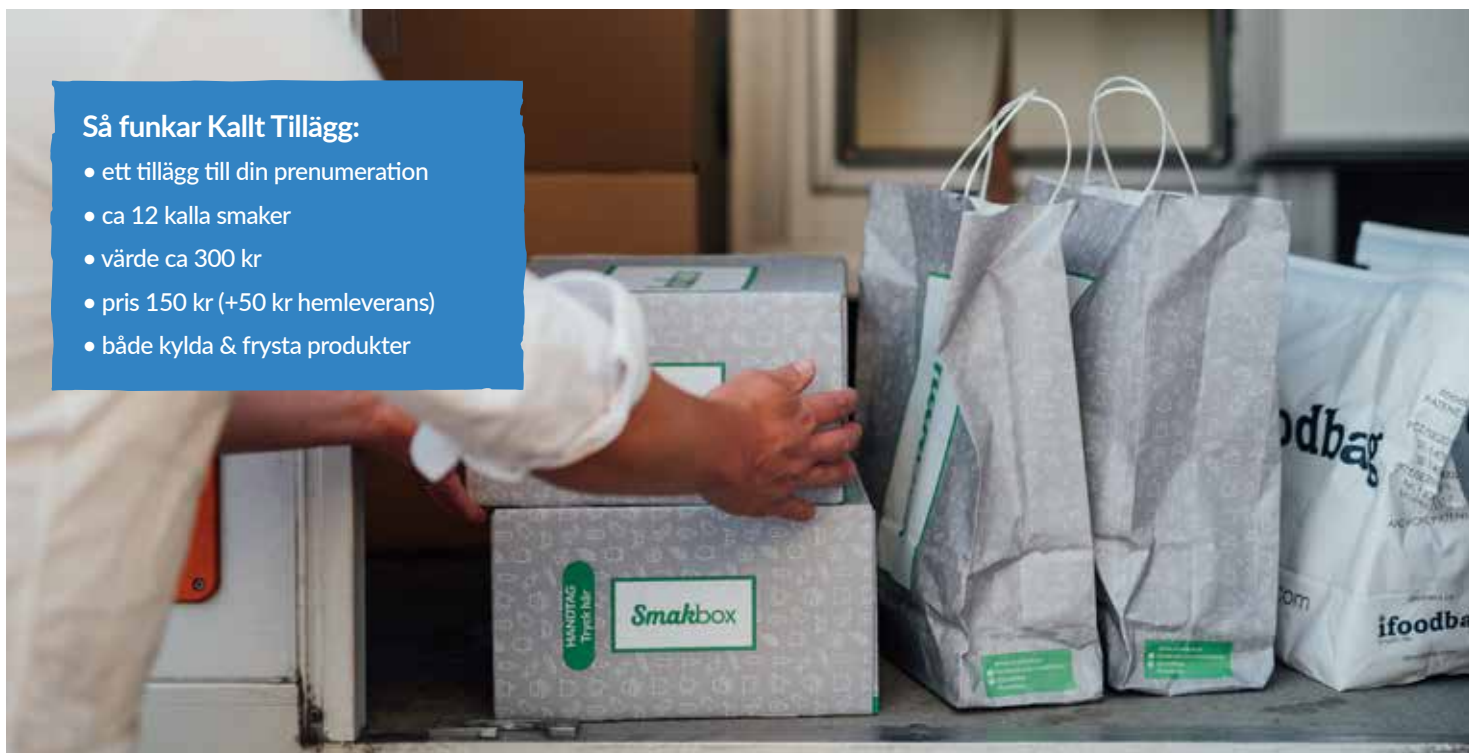
Ca pris 23 kr | #besproud #sproud @besproud #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



Så funkar Kallt Tillägg:

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



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 kyllda och frysta produkterna levereras direkt hem till dörren. Vi kan skicka till stora delar av södra och mellersta Sverige och även Dalarna- och Gävletrakten.

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 smakbox.se. På följande sidor ser du alla produkter vi har packat ner den denna gång!

GRÖN SALLAD / RYDBERGS
Rydbergs Gröna är ett sortiment av smakrika och mättande sallader, fullproppade med grönsaker, bönor, linser och gryn. Ett gott tillbehör till både lunch och middag, eller som en snabb sallad när tiden inte räcker till! Du får prova 1 av smakerna.

Ca pris 33 kr | #rydbergs #rydbergsgröna @rydbergs.se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆

Snabba Quesadilla med Rydbergs Mexikanska lins- & bönsallad

2 PORTIONER

INGREDIENSER

- 1 frp. 300g Rydbergs mexikanska lins & bönsallad
- 4 st tortillabröd
- 2 dl av valfri riven ost
- Koriander
- 2 st avokado

GÖR SÅ HÄR

1. Fördela Rydbergs mexikanska lins & bönsallad på två tortillabröd.
2. Toppa med ost och färsk koriander och lägg ett tortillabröd ovanpå vardera.
3. Stek på medelvärme på båda sidorna tills osten har smält. Toppa med mosad avokado och ännu mer koriander!

Recept: Rybergs

KALLT TILLÄGG

Pad thai med grillost

2 PORTIONER

INGREDIENSER:

150 g risnudlar
200 g grillost
4 msk matolja
180 g böngroddar
125 g salladslök
0,5 dl jordnötter
1 st lime

Pad thai-sås

0,5 dl tamarindpasta
1 dl vatten
2 msk palmsocker
(kan ersättas med sirap)
2 msk matolja
1 st schalottenlök
2 msk fisksås
4 msk ostronsås

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg nudlarna i varmt vatten i 10–15 minuter till de mjuknar.
2. Dela grillosten i små tärningar, skär salladslöken grovt, finstrimla schalottenlöken och hacka jordnötterna grovt.
3. Hetta upp oljan i en kastrull och fräs schalottenlök hastigt. Addera vatten, palmsocker, tamarindpasta, ostronsås och fisksås till kastrullen. Låt koka ihop 3–4 minuter. Ställ åt sidan.
4. Hetta upp oljan i en wokpanna och stek grillosten till den fått lite färg. Addera salladslök, hälften av böngroddarna och risnudlar och woka i 2 minuter.
5. Häll i tamarindblandningen och vänd runt i 3–4 minuter eller tills nudlarna är mjuka.
6. Toppa med hackade jordnötter och resten av böngroddarna. Pressa över lime.

Recept: Falköpings Mejeri



GRILLOST EKOLOGISK / FALKÖPINGS MEJERI

En svensk och ekologisk grillost/stekost som passar till många olika typer av rätter. Tillverkad av lokal, ekologisk mjölk på mejeriet i Falköping.

Ca pris 40 kr | #falkopingsmejeri #grillost @falkopings_mejeri #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



TACOSÅS / RYDBERGS

Rydbergs såser älskas av många och sätter smak och extra touch på dina måltider. Nu lanseras tre smakrika såser perfekta till tex-mexmat. Det finns något för alla; en mild men smakrik slät tomat salsa, en krämig sås med smak av ost och sting av jalapeño samt en len, frisk sås med lime och avokado. Såserna hittar du bland kylida såser i din butik. Du får prova 1 av smakerna.

Ca pris 28 kr | #tacos #rydbergs @rydbergs.se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



HÖNSBRÖSTFILÉ SKIVAD / GULDFÅGELN

Pastramikryddad och Basturökt hönsbröstfilé. Tunna skivor av hönsbröstfilé som är perfekta till t.ex. frukostpålägg. Nyckelhälsmärkt och endast 2 procent fett. Du får prova 1 av smakerna.

Ca pris 25 kr | #hönsbröstpålägg #guldfågeln @guldfageln #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

KALLT TILLÄGG

Örtspread på crostini med dill och avokadotopping

INGREDIENSER:

Ca 20 crostini färdiga eller hemmagjorda
1 frp, 125 g Rondelé Vitlök & Örter
1 st avokado
0,5 kruka dill

GÖR SÅ HÄR

1. Bred Rondelé Vitlök & Örter på crostinin. Lägg på skivor av avokado och toppa med färsk dill.
2. Krydda med lite salt och svartpeppar.

Hemmagjorda crostini

CA 15 ST

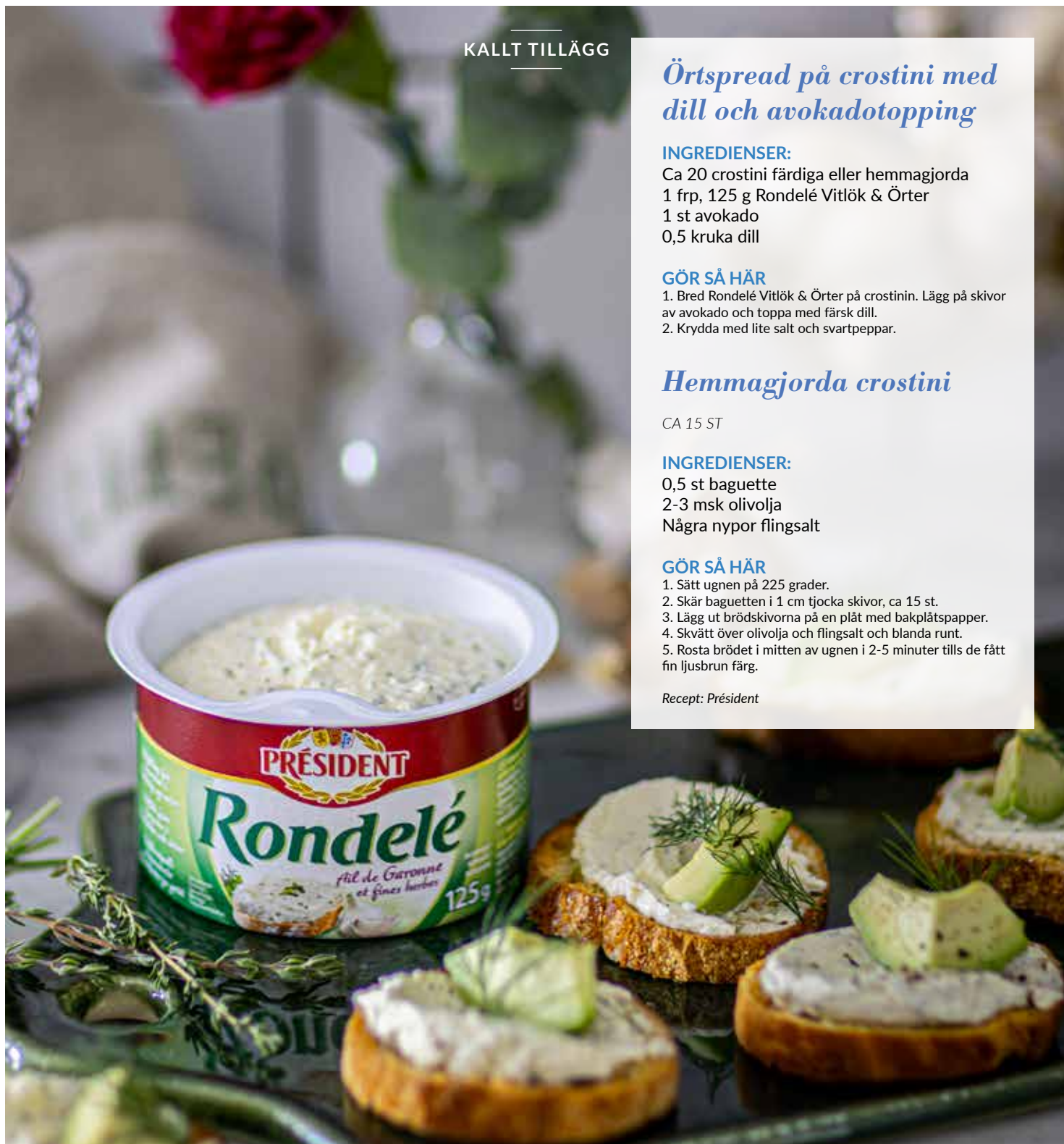
INGREDIENSER:

0,5 st baguette
2-3 msk olivolja
Några nypor flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Skär baguetten i 1 cm tjocka skivor, ca 15 st.
3. Lägg ut brödskiivorna på en plåt med bakplåtspapper.
4. Skvätt över olivolja och flingsalt och blanda runt.
5. Rosta brödet i mitten av ugnen i 2-5 minuter tills de fått fin ljusbrun färg.

Recept: *Président*



FÄRSKOST VITLÖK & ÖRTER / PRÉSIDENT

Var finns den bästa vitlöken? I Garonne i sydvästra Frankrike finns de bästa odlingsförhållandena för vitlök, en integrerad del av det sydfrenska köket. Just vitlök från Garonne har valts ut till denna krämiga färskost. Vitlök och de fina örterna ger en delikat och balanserad smak. Rondelé passar bra som den är på smörgåsen eller till ostbricken - men passar även i matlagning som till exempel i en god pasta!

Ca pris 23 kr | #président #rondelé @presidentost_sverige
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:





KALLT TILLÄGG

VEGOPASTEJ / PÄRSONS

En krämig, nyttig och bredbar vegopastej gjord på kokta, vita bönor i två goda smaker, Rostad vitlök & Chili samt Skogssvamp (Karl Johansvamp & kantareller). Pastejerna är rika på protein och berikade med järn och B12. Pärsons - Gör dig redo i vardagen. Du får prova 1 av smakerna.

Ca pris 24 kr | #pärsons #vegopålägg #vegopastej @parsons.se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



GLASS / GB GLACE

Big Pack - den stora förpackningen med mycket glass och lägre klimatavtryck! Välj din favoritsmak och bjud in dina kompisar till en härlig fest. Big Pack Trio är den nya glassen med kola-, vanilj- och chokladsmak.

Ca pris 26 kr | #gbglass @gb_glance #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



SVENSK SALLAD / LJUSGÅRDA

Svensk sallad med gott samvete, hela året runt! Odlas inomhus i Tibro. Eftersom Ljusgårdas är ett helt nytt varumärke och nytt, innovativt sätt att odla på vill de denna gång ta del av dina åsikter. Därför får du prova igen och du som vill får svara på frågor i recensionen om några veckor. Du får prova båda sorterna.

Ca pris 2 x 20 kr | #ljusgarda @ljusgarda #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



KYCKLINGBACON SKIVAD / LÖNNEBERGA

Härligt, smakrikt hickoryrökt kycklingbacon, gjord på svensk kyckling. Smakar som bacon ska smaka. Prova den gärna på burgaren eller mackan för en härlig barbequetouch.

Ca pris 17 kr | #lonneberga #kycklingbacon @lonneberga.se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

Färsodlarnas vardagsbolognese

4-6 PORTIONER

INGREDIENSER:

- 1 paket Svenskodlad färs (400g)
- 3 msk rapsolja
- 2 paket krossade tomater (800 g)
- 1 msk tomatpuré
- 1 gul lök, hackad
- 2 vitlöksklyftor, finhackad eller riven/pressad
- 1 msk torkad oregano
- 2-3 dl vatten
- 1 grönsaksbuljongtärning
- Salt
- Svartpeppar
- Ev. en skvätt vitvinsvinäger

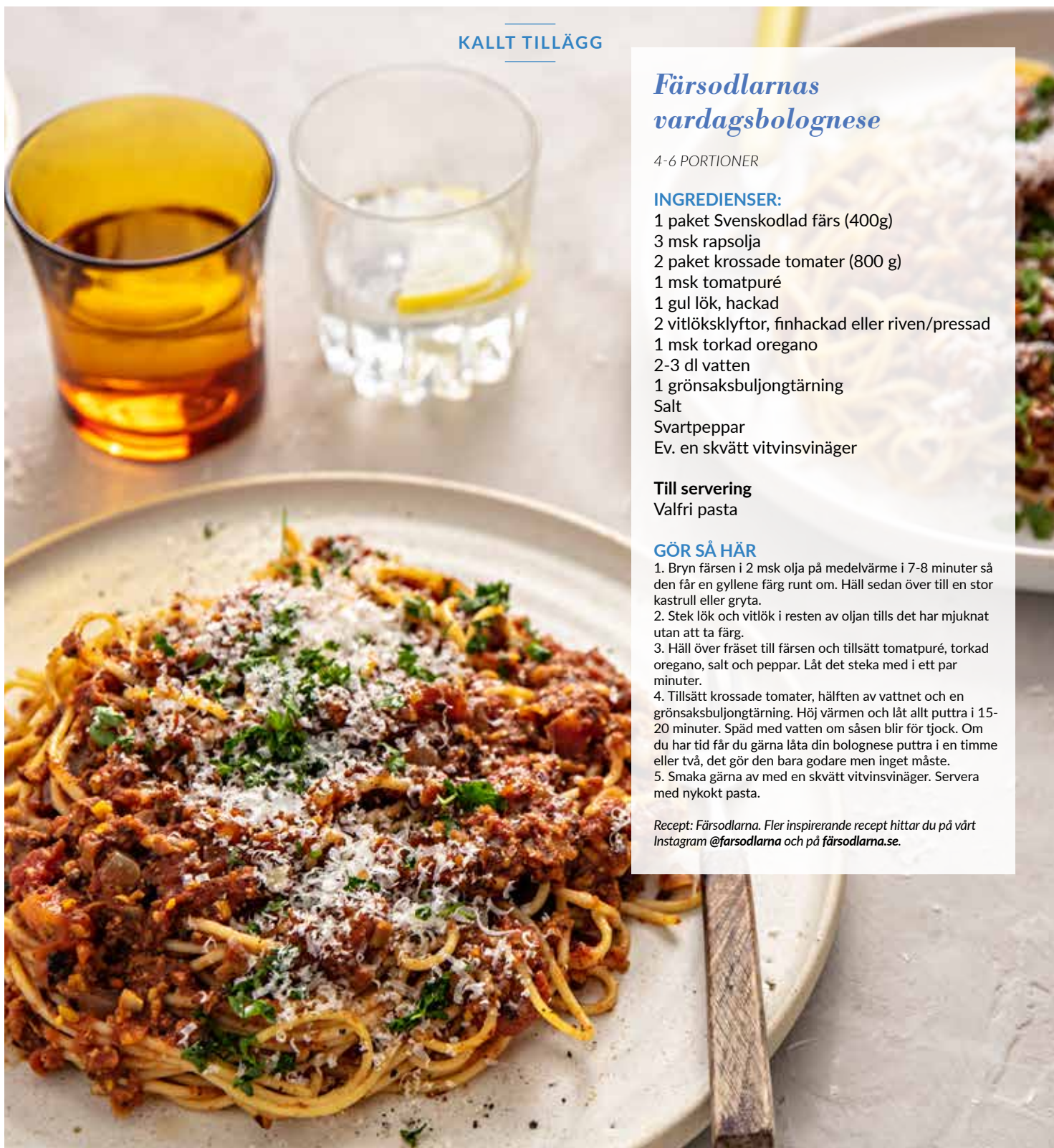
Till servering

Valfri pasta

GÖR SÅ HÄR

- Bryn färsen i 2 msk olja på medelvärme i 7-8 minuter så den får en gyllene färg runt om. Häll sedan över till en stor kastrull eller gryta.
- Stek lök och vitlök i resten av oljan tills det har mjuknat utan att ta färg.
- Häll över fräset till färsen och tillsätt tomatpuré, torkad oregano, salt och peppar. Låt det steka med i ett par minuter.
- Tillsätt krossade tomater, hälften av vattnet och en grönsaksbuljongtärning. Höj värmen och låt allt puttra i 15-20 minuter. Späd med vatten om såsen blir för tjock. Om du har tid får du gärna låta din bolognese puttra i en timme eller två, det gör den bara godare men inget måste.
- Smaka gärna av med en skvätt vitvinsvinäger. Servera med nykokt pasta.

Recept: Färsodlarna. Fler inspirerande recept hittar du på vårt Instagram [@farsodlarna](#) och på [farsodlarna.se](#).



SVENSKODLAD FÄRS / SVENSKA FÄRSODLARNÄ

En helt naturlig vegofärs gjord på två olika böner, en ärtor samt raps från svenska åkrar. Det enda som tillsatts är en gnutta salt, all annan smaksättning står du för. Färsen har en god och nödig smak, fullproppad med umami. Använd som vanlig köttfärs.

Ca pris 55 kr | #farsodlarna #svenskodladfars @farsodlarna #smakbox @smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



KALLT TILLÄGG



LAKTOSFRI MILD YOGHURT JORDGUBB MINDRE SOCKER / ARLA KO

Nyckelhålsmärkt, laktosfri yoghurt med mindre socker, krämig konsistens och god smak av jordgubb. Den är gjord på 100% svensk mjölk från Arlagårdar och kommer i en större förpackning (1500g) så du kan njuta mer av det goda. Yoghurten är fri från laktos så att även vuxna och barn med laktosintolerans kan äta den. Den är lika god till frukost som mellanmål och passar fint med müsli och flingor.

Ca pris 30 kr | #arlako #arlalaktosfri @arla_ko #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



LAGRAD OST / ALLERUM

Att Allerums välagrade ostar är fantastiska till matlagning är ingen nyhet. Allerum Präst lagrad i 12 månader är krämig och fyllig med en lång, tydlig eftersmak och kraftfull karaktär. Den lagrade osten förhöjer varje maträtt. Smaka och upplev vad tid, kunskande och kärlek kan göra. Njut av tiden!.

Ca pris 30 kr | #ostrike
#allerumost @allerumostar
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



SMOOTHIE FÖR BARN / INNOCENT

En smoothie för barn. Bara frukt och bär - inga andra grejer - i smidig tetraförpackning med sugrör av papper. Du får prova 1 av smakerna.

Ca pris 11 kr | @innocentsverige
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



GRÄTTÄNGSÅS TILL FISK / ABBA MIDDAGSKLART

En krämig och god sås till fisk, med god syrlighet från lime och mild hetta från chili. En perfekt smakkombination som passar extra bra till lax. Med Abba Middagsklart är det enkelt att lyckas med fiskmåtiden!

Ca pris 25 kr | #abba_kungshamn
#abba_middagsklart
@abba_kungshamn #smakbox
@smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



GRÄDDFILSDIPP RANCH / VALIO

Klara, färdiga, dippla!
Gräddfilsdipp klar att njutas.

Valio Gräddfilsdipp Ranch är en färdig dipp med smak av tomat, paprika och lök - redo att användas direkt. Lika god att dippa till chips och grönsaker som att använda som färdig kall sås till tacos, kyckling, hamburgare eller fisk.

Ca pris 14 kr | #valiosverige
@valiosverige #smakbox
@smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



VEGOPAJ / ANAMMA

Äntligen vegansk paj! Våra nya vegopajer är helt växtbaserade och finns i 2 varianter: en smakrik Mexicana och en krämig Ost- och skinksmak. Våra pajer tillagas i Sverige och har 75% respektive 65% lägre klimatavtryck än animaliska pajer! Läs mer på anamma.eu. Du får prova 1 av smakerna.

Ca pris 30 kr | @anamma_sverige
#anamma #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



KALLT TILLÄGG



KIT PASTA / GIOVANNI RANA

En utsökt rätt som kombinerar färsk pasta med en sås av karljoansvamp och pioppiniskivling. En klassisk italiensk pastatradition - klar på bara 5 minuter i mikrovågsugn.

Ca pris 60 kr | #giovannirana #giovanniranasverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

WE
HAVE
AN
ICEDREAM

En krämig vegansk dröm. En dröm från Slöinge. Ice Dream.



HAVREBASERAD GLASS / SIA GLASS ICE DREAM

Magiskt god vegansk glass laddad med kärlek! Rostad mandel med magisk swirl av salt kolasås & lyckorus. Gjord på svensk havre - producerad i Slöinge. Du får prova Salt Karamell, glassen finns även i smaken Choklad Brownie.

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

Mitt betyg:



I ALLA

#smakbox

Under #smakbox finns nu över 45 400 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! Här ser ni några härliga exempel från er.

Hitta fler att följa!



Vinnare i #smakboxstund för FRÖJDEFULL-boxen i december. Grattis!

I den här tidningen tipsar vi även om Smakinspiratören @aprilsyster på Instagram! Hon tipsar om mat, hälsa, skönhet och lyx i vardagen.

Tinas vinnande tävlingsbidrag!

TINA BERGGREN



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. Tävligen pågår fram till 31 maj och vinnarna presenteras på @smakbox senast 13 juni*.

LYCKA TILL!

Nästa gång kanske det är du som vinner? Dela din stund med oss!

Hej Tina, en av vinnarna från tävlingen #smakboxstund!

VAD TYCKER DU ÄR ROLIGT MED SMAKBOX?

- Det som är roligt med Smakbox är variationen på varorna, att man inte riktigt vet vad som kommer i lådan utan det blir lilla julafton varje gång Smakbox kommer.

HUR GÅR DET TILL HEMMA HOS DIG NÄR SMAKBOX ÖPPNAS?

- När man vet att lådan snart kommer, börjar det pirra i magen. Förväntningarna är skyhöga och man vet att man inte kommer bli besviken den här gången heller.

VILKEN ÄR DIN FAVORITPRODUKT DU UPPTÄCKT I SMAKBOX?

- Nötterna från St. Michaels eller glassarna från Sia, men det finns så mycket mer goda saker i Smakbox.

BOR: Göteborg

FAMILJ: Sambo Robert, två barn Chriss 26 år och Sandra 14 år

GÖR: Jobbar med inkasso

PRENUMERANT SEDAN: Juli 2021

PRENUMERERAR PÅ: Smakbox Måltid

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

Prova Smakinspiratörens recept!

Lemoncurdglass med hasselnötter

CA 1 LITER

INGREDIENSER:

5 dl vispgrädde
200 g söttad kondenserad mjölk
2 msk pressad citron + rivet skal från 0,5 citron
2 dl Coop Lemoncurd
hackade hasselnötter

GÖR SÅ HÄR:

1. Vispa upp grädden fluffigt, rör i den söttade kondenserade mjölken. Pressa i citron och riv ner citronskal. Blanda i lemoncurden.
2. Häll smeten i en form och låt stå i frysen ca fem timmar, eller använd glassmaskin.
3. Strö över hackade hasselnötter och ringla över lite lemoncurd på toppen vid servering. Dra med en sked uppepå så blir det ett fint mönster!



BOR: Lerum FAMILJ: Man och två barn
GÖR: Jobbar som barnskötare
FÖLJ: @simplefooddesign på Instagram

SMAKINSPIRATÖR SIMPLE FOOD DESIGN

Josefine har alltid haft ett stort intresse för matlagning och att skapa. I takt med att barnen blev större gavs mer tid till att tillbringa i köket. I köket trivs Josefine bäst! Där letar hon recept, experimenterar och kommer på nya idéer på hur hon kan laga och baka nya rätter. För Josefine är det också viktigt hur maten ser ut och hon älskar att dela sina rätter och bakverk på hennes Instagram så att du också kan inspireras att prova! Följ för god mat- och bakinspiration!



LEMON CURD / COOP

Var med i Smakbox FRÖJDEFULL, december 2021

Ge bort Smakbox!

Fira någon med Smakbox i vår! Köp extra boxar att ha hemma så har du alltid en gå-bort-present redo. Eller skicka direkt till mottagare, 1 box eller flera i följd. Skickas över hela Sverige.

Rabattkod: GE20

Köp på: smakbox.se/ge-bort-smakbox

20%
rabatt!



NÄSTA SMAKBOX SKICKAS
TILL PRENUMERANTER

1-12 JUNI

OGH DÄREFTER LÖPANDE TILL NYA
KUNDER SÅ LÄNGE LAGRET RÄCKER