



# Smakbox

INSPIRATIONSTIDNING FRÅN SMAKBOX

TEMA  
STÄMNING

## *Ge bort Smakbox i jul*

JULAFTON OM OCH OM IGEN

*Blindtest*

SMAKA & GISSA!

*32 sidor*

RECEPT & INSPIRATION





5



13



25

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

## Innehåll

### Utvalda recept

- 5 **SENAPSSILL** med senapspulver från Colman's
- 13 **MOROTSKAKA** med lemonfrosting från Robertson's
- 25 **JULGÖTTBULLAR** med julkryddor från Färsodlarna

### Smakinspiration

- 31 **SMAKINSPIRATÖR** @kuttergatan bjuder på Lasagne med grillost, zucchini och pumpafrön

### Smaknytt

- 8 **BLINDTEST** smaka & gissa
- 30 **DELA & VINN** gratis box med #smakboxstund



31



### Vilka produkter får toppbetyg av dig?

Om ca 3 veckor får du en recension via mejl. Där ger du betyg på produkter du smakat och delar din feedback. Det gör Smakbox ännu bättre!

Under tiden, dela ut stjärnor i tidningen när du provsmakar dig genom boxen!

Mitt betyg:



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



# Stämning

Frid eller julstress - oavsett hur den här tiden är för dig infinner sig alltid, förr eller senare, den där speciella känslan. När det är något magiskt i luften, en speciell stämning.

Just den där stämningen vill vi packa ner lite extra av i boxen denna gång. Vare sig det goda lyser upp advent, jul, nyår eller bara en vanlig dag hos dig ska smakerna skapa just den där extra mysiga stämningen.

Du som får boxen runt advent och inför jul hittar en hel del juligheter! Det är också mycket gott inför nyår och nystarten på året för dig som fått boxen i julklapp och öppnar efter jul. Och förstas finns det en massa spännande till vardagen och helgmyset också, som skapar extra stämning.

Vi är extra glada att presentera en hemlig smagäst - ett blindtest! Kyl och smaka, vad tror du att det är? När du gissat, riv upp och avslöja. Läs mer på sid. 8.

Många beskriver Smakbox som just julafton flera gånger om året. Överraska nära och kära med en julklapp som räcker länge. Du hittar ett bra erbjudande för att ge bort Smakbox här nedan eller på baksidan av tidningen.

Nu ser vi fram emot att skapa extra STÄMNING hos dig!

Varma hälsningar,  
Vi på Smakbox

Tipsa!  
Ge & få  
rabatt!



## Tipsa vänner om Smakbox!

Din unika rabattkod\* är alltid laddad med 10% rabatt! Du själv får dessutom alltid 20 kr lägre pris på nästa box för varje person som startar en prenumeration med din kod. Starta på [www.smakbox.se/prenumerera](http://www.smakbox.se/prenumerera)

\*) Du hittar den i mejlet du fick när du startade din prenumeration el. inloggad på Mina Sidor på [smakbox.se](http://smakbox.se). Kan ej kombineras med andra erbjudanden.

Vi önskar dig riktigt  
stämningfulla smakstunder!



Foto: Dansukker

20%  
rabatt



## Smakbox som julklapp!

Ge bort smak-julafton flera gånger om året! Skicka direkt till mottagare över hela Sverige eller lägg under granen. Välj 1 box eller flera i följd.

Rabattkod: GE20

Köp på [smakbox.se/ge-bort-smakbox](http://smakbox.se/ge-bort-smakbox)

## Smakhjärtar

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](http://smakbox.se).



O O  
I ALLA I VISSA

### ORIGINAL

Bred mix av produkter och smaker till vardag och fest.



M M  
I ALLA I VISSA

### MÅLTID

Fler produkter som passar till måltid och matlagning.



N N  
I ALLA I VISSA

### NYFIKEN

Fler oväntade smaker och produktnyheter.



B B  
I ALLA I VISSA

### BALANS

Fler produkter med mindre tillsatt socker och mer växtbaserat.





### PEPPARKAKA LIMITED EDITION / ANNAS

För åttonde året lanserar Annas Pepparkakor en tillfällig smak inför julsäsongen. Årets smak kombinerar två av våra mest älskade bakverk, där pepparkakan möter smakerna vanilj, kanel och en hint av äpple i en oemotståndlig smak av nybakad äppelpaj med vaniljsås.

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

Mitt betyg:



### KOLSYRAD DRYCK / SPIRIT OF SWEDEN

Kolsyrad dryck i smakerna Polka, Smällkaramell och Skumtomte. Äntligen något nytt, kul och uppfriskande. För erkänn, lite trött blir man ju på choklad, röd glögg, lussekatter och jingel bells! Med dessa får du en lite roligare och godare jul helt enkelt! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 15 kr | #spiritofsweden #spiritofswedenbeverages @spirit\_of\_sweden\_beverages #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



### CHOKLABOLLAR / DELICATO

Sveriges mest älskade chokladboll – Delicatobollen. En delikat chokladboll med smak av chocka och rullad i kokos, dessutom växtbaserad. Bakad i Segeltorp strax utanför Stockholm.

Ca pris 23 kr | #delicatoboll #delicato @delicato.se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



### SKUMTOMTAR / AROMA

Tipp tapp, julen står för dörren och skålarna fylls av klassiska skumtomtar från Aroma. Klassisk tomtefar med härlig fruktsmak och givetvis glutenfri.

Ca pris 15 kr | #skumtomtar #aroma @aroma\_godisfabriken #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



### COOKIE LOOP / MARABOU

Härligt krispig cookie i ett spännande ringformat. Bestående av bitar med rik mörk choklad och halvt doppad i len mjölkchoklad. Perfekt till fikat, mysstunden eller när du vill ha en härlig stund för dig själv!

Ca pris 32 kr | #marabou @marabousverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:







## PEPPARKAKSKNÄCKE / LEKSANDS KNÄCKE

Pepparkaka i knäckebrödsform är Leksands oväntade smakkombination när årets julknäcke presenteras för nionde året i rad. Mer jul än så här blir det inte! Leksands fortsätter att presentera goda och innovativa julsmaker som de allra flesta har en stark relation till. Utmärkt att bryta i mindre bitar och ha till glöggminglet där en bit grönmogelost gör sig precis lika bra på detta som på den vanliga pepparkakan.

Ca pris 20 kr | #leksandsknäckebröd #äktanjutning @leksands\_knacke #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA I VISSA

## Krämig senapssill

10 PORTIONER

### INGREDIENSER

2 frp 5-minuterssill (à ca 400 g)  
0,5 msk Grey Poupon dijonsenap  
1 tsk Colman's senapspulver  
1 msk honung  
1,5 dl gräddfil  
1,5 dl majonnäs  
0,5 dl finskuren dill  
salt och nymalen svartpeppar

### GÖR SÅ HÄR

1. Häll av och låt sillen rinna av. Skär den i ca 2 cm sneda bitar om den är hel.
2. Rör ihop dijonsenap, senapspulver och honung till en jämn smet i en bunke. Blanda i gräddfil, majonnäs och dill. Tillsätt sillen. Smaka av med salt och peppar.
3. Lägg sillen i en glasburk med lock. Ställ in i kylen minst 1 timme, men gärna över natten.

Recept: Annica Karlsson Foto: Eva Hildén  
Styling: Caroline Borg



## SENAPSPULVER / COLMAN'S

En högkvalitativ unik blandning av ljusa och mörka senapsfrön. Senapspulvret har genom tiderna använts till olika sorters matlagning och är en perfekt smaksättare att använda som ingrediens i exempelvis såser, dressingar och kryddblandningar. Utmärkt i alla rätter där senap finns i receptet och ger dig dessutom den unika möjligheten att göra din egen senap!

Ca pris 40 kr | #taframdetbästa #colmans @taframdetbasta #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



## DELICHIPS / OLW

OLW:s premiumchips – extra krispiga, extra smakrika, grytfriterade gjorda på oskalad potatis. Stämningshöjande chips som passar alldeles utmärkt innan maten, till maten och efter maten. Njut av livet och den goda smaken från de finaste potäterna, kryddade till perfektion. Vare sig du vill dela mysiga, lökiga eller heta stunder med den du gillar så finns Delichipsen för dig. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 27 kr | #olw #livetmedennypasalt @olw\_se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

I VISSA

## Ädelostsnurror

CA 4-6 PORTIONER

Gör goda ädelostsnurror och servera som tillugg till glöggen!

### INGREDIENSER

3 st tunnbröd  
ca 6-7 st 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 pepparkaksmelet och rulla ihop på kortsidan av brödet.
3. Skiva upp i snittar, strö över lite mer pepparkaksmelet.

Recept: Kavli

## Du kan göra positiv skillnad! Var med och nominera!

Hela Kavlis hela överskott går oavkortat till goda ändamål. Nu kan du som prenumererar på Smakbox vara med och bestämma var en del av dessa pengar skall 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. Kavli kommer dela ut 500 000 kr fördelat på ca 25 föreningar.

Skanna QR-koden för att nominera din förening/organisation, eller gå in på [kavli.se](http://kavli.se)!



## ÄPPLE & KANEL ÄDELOST / KAVLI

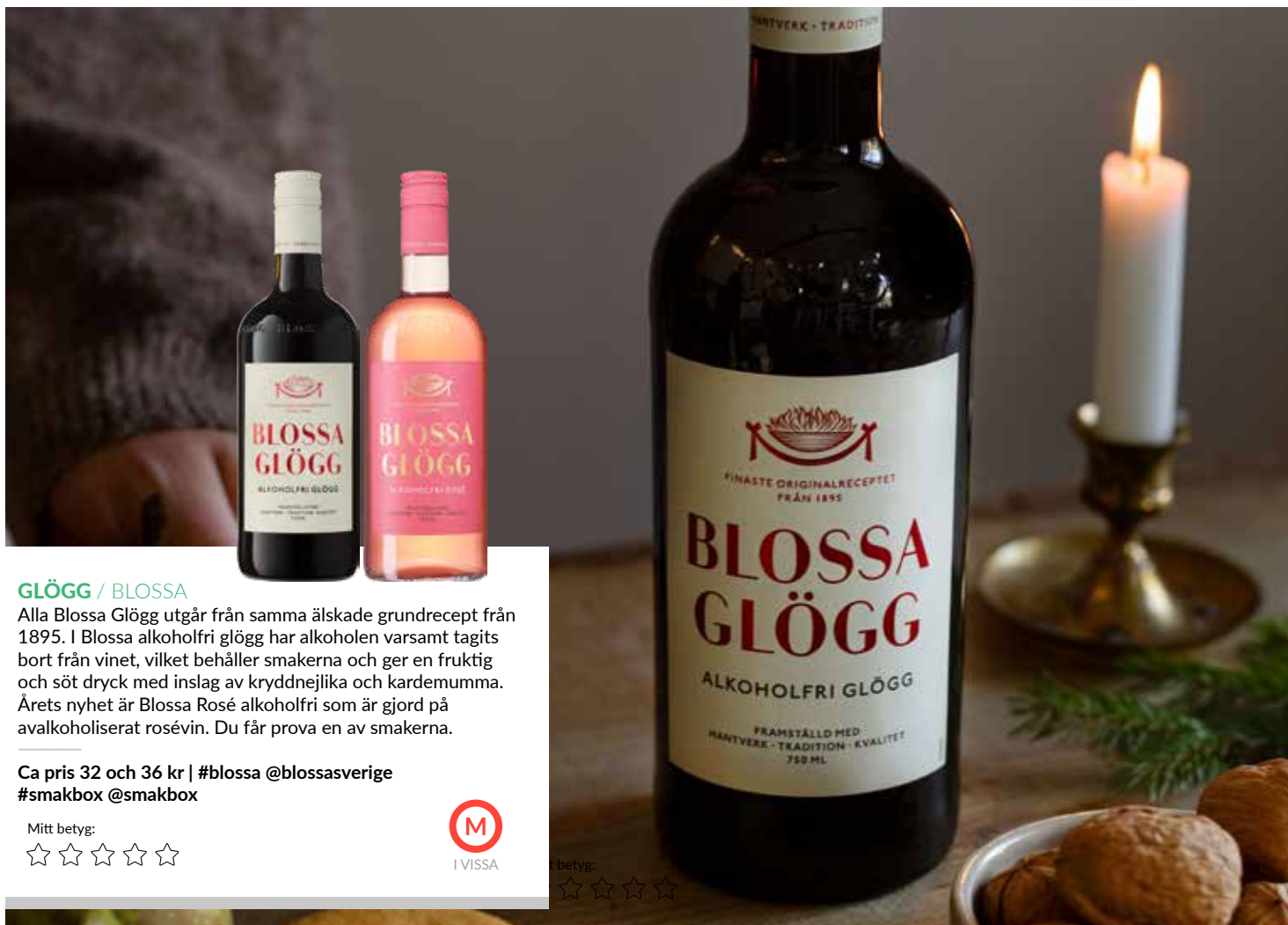
Inget glöggmingel är komplett utan ädelost och pepparkaka! Fukt och ädelost är en traditionell kombination på ostbrickan. Med smak av Äpple/Kanel skapas en fräsch och julig kombination med mild grönmeletbas. Den pigga smaken kommer från fina söta äppelbitar och kanel.

Ca pris 35 kr | @kavli\_mjukost #kavlijul #smakbox @smakbox

Mitt betyg:







### GLÖGG / BLOSSA

Alla Blossa Glögg utgår från samma älskade grundrecept från 1895. I Blossa alkoholfri glögg har alkoholen varsamt tagits bort från vinet, vilket behåller smakerna och ger en fruktig och söt dryck med inslag av kryddnejlika och kardemumma. Årets nyhet är Blossa Rosé alkoholfri som är gjord på avalkoholiserat rosévin. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 32 och 36 kr | #blossa @blossasverige  
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA

betyg:



### TOMTESKALLAR / BUBS GODIS

Tomteskallar med smak av julmust och hallonknäck. Under julen stoppar man i sig smaskig knäck och sköljer ofta ner den med en god julmust. Därför ville Bubs kombinera dessa klassiska smaker. Knäcksmaken har de dessutom kryddat med lite hallon. Helt fria från gelatin och andra animaliska tillsatser. Sockret är dessutom Fairtrade-certifierat.

Ca pris 16 kr | #bubs #bubsgodis @bubsgodis #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



### S'mores med Tomteskallar

S'mores är en enkel och fantastisk god dessert som passar perfekt att göra under vintersäsongen. Efterrätten kommer ursprungligen från USA och består av marshmallows, kex och choklad. I detta recept används Tomteskallar med smak av julmust och hallonknäck för att få en ännu juligare smak!

#### INGREDIENSER

Bubs Tomteskallar  
kex  
choklad

#### GÖR SÅ HÄR

1. Fixa en fin glöd från en lägereld eller hemma framför brasan.
2. Trä Tomteskallarna på grillpinnar och grilla försiktigt ljust bruna och genomvarma.
3. Ta ett kex med en bit tunn choklad och lägg på en Tomteskalle. Lägg på ytterligare en tunn choklad och avsluta med ett kex på toppen.
4. Servera och njut!

Recept: Bubs



I ALLA



I ALLA



I ALLA

BLIND  
TEST



## Blindtest

Den här månaden har vi med en hemlig gäst. Kyl burken väl och smaka utan att ta bort pappen. Varför inte

låta hela familjen gissa? Vad tror ni att det är ni dricker? Riv av pappen vid perforeringen och se om ni hade rätt!

Ca pris 11 kr

Mitt betyg:



### PEPPARKAKOR / NYÅKERS

Nyåkers klassiska runda pepparkakor. Bakade enligt originalrecept från 1952. Kryddorna är väl avvägda och kakorna har en fin sprödhet. Testvinnaren - Nyåkers pepparkakor bakas på samma sätt som de alltid har gjorts i Västerbotten. År efter år visar stora konsumenttest att Nyåkers verkar göra rätt!

Ca pris 17 kr | #nyakerspepparkakor #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



### CHIPS / GÅRDSCHIPS

Rotfruktschips gjorda på svensk potatis, rödbeta och palsternacka. Sötman från rotfrukterna kompletteras perfekt med salt och skapar en harmonisk balans i en tugga. Havssaltschipsen är också gjorda på svensk potatis och är toppade med havssalt. En smak som passar de flesta och som är otroligt god att dippa. Båda smakerna är goda att äta som de är men också utmärkta på t.ex en ostbricka. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 27 kr | #gardschips #premiumchips @gardschips #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



### FUNKTIONSDRYCK / CLEAN SAV:D

En hållbar funktionsdryck gjord på tillvaratagna äpplen för att minska fruktvinnet. Hela serien är producerad i Sverige, 100% vegansk och innehåller 105 mg naturligt koffein samt 5 vitaminer. Du får prova den goda smaken av Paron som är en nyhet i sortimentet.

Ca pris 25 kr | #cleansavd #nomorefruitwaste @cleansavd #smakbox @smakbox

Mitt betyg:





## Tiramisù

8-10 PORTIONER

### INGREDIENSER

2 st äggvitor  
100 g strösocker  
400 g Mascarpone  
4 st äggulor  
1 frp (12 st) Savoiardikex  
1 dl starkt kaffe  
kakao

### GÖR SÅ HÄR

1. Vispa äggvitan fast, rör ner socker lite i taget när äggvitan börjat bli fluffig och hård.
2. Vispa äggulorna ljusa och porösa. Blanda i mascarponeost.
3. Blanda de vispade äggvitorna och äggulorna och ställ kallt.
4. Vänd kexen i kaffe.
5. Varva kexen och krämen i portionsglas eller ett serveringsglas med kanter. Avsluta med att pudra kakaopulver över.
6. Låt gärna stå ett par timmar eller över natten innan du serverar!

Recept: Zeta



### SAVOIARDIKEX / MATILDE VICENZI

Klassiskt kex i det italienska köket. Spröda och krispiga, täckta med en tunn yta av knaprigt socker. Smaken är söt med toner av vanilj och citrus. Kexen är huvudingrediensen i en traditionell Tiramisù. De kan också serveras till glass eller choklad/vaniljkräm med färska bär. Eller njut av dem som de är, doppa gärna i te eller kaffe.

Ca pris 27 kr | #matildevicenzi #savoiardidi @matilde.vicenzi #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



# Dansukkers Sirapsskola

Alla vet att sirap smakar sött men visste du även att alla de olika sirapssorterna har olika karaktärsdrag och egenskaper som gör det till en viktig ingrediens i köket? Det konserverar naturligt och hjälper till att skapa rätt konsistens, hållbarhet och färg till din bakning, matlagning och drycker. Dessutom framhäver det andra smaker och är ovärderlig vid jäsnings av bröd. Här har vi spaltat upp Dansukkers olika sirapssorter, skillnaden på dem, tips och givetvis några söta recept.

Dansukkers sirap tillverkas av svenska sockerbeter som odlas på skånska åkrar, i närheten finns även sockerbruket vilket ger korta transportavstånd och därmed mindre miljöpåverkan. Dansukkers sirap är den enda på marknaden som är märkt med "Från Sverige"-symbolen vilket gör det lättare för konsumenten att välja svensk sirap.



## SVENSK SIRAP / DANSUKKER

Svensk sirap som görs på sockerbeter och odlad i Skåne. Speciellt användbar vid bakning av matbröd, kaffebröd och småkakor. Förutom sin goda smak har den positiv inverkan på jäsningsprocessen och hjälper till att behålla fuktigheten i bröd och bakverk. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 18 kr | #dansukkersverige #svensksirap @dansukkersverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA

I VISSA



### Dansukkers Svensk Ljus Sirap

Framställs av: Svenska sockerbeter vid tillverkning av strösocker  
Karaktär: Ljusbrun, segflytande vätska, smak av karamell  
Användning: Godis, småkakor eller annan bakning, efterrätter, matlagning. Är en utmärkt smaksättare och smakförstärkare i olika typer av bakverk och maträtter.

### Dansukkers Svensk Mörk Sirap

Framställs av: Svenska sockerbeter vid tillverkning av strösocker  
Karaktär: Mörkbrun, segflytande vätska, mer fyllig aromatisk smak av karamell, sälla och syrlighet  
Användning: Pepparkakor, chokladkola, bruna bönor, kåldolmar och andra maträtter. Gör bröden smakrikare.

### Dansukkers Svensk Vit Sirap

Framställs av: Svenska sockerbeter vid tillverkning av strösocker  
Karaktär: Transparent, segflytande vätska, söt  
Användning: Vetebröd, bullar, godis, glass, pizzadeg. Främjar jäsningen och gör bullar och bröd saftigare samt håller sig färska längre.

### Dansukkers Svensk Brödsirap

Framställs av: Svenska sockerbeter vid tillverkning av strösocker och malt  
Karaktär: Mörkbrun, maltig smak som gör bröden mustiga och saftiga  
Användning: Ljusa och mörka matbröd. Malten hjälper till att förstärka sirapens goda bakegenskaper och gör matbröden ännu mustigare och saftigare.

Massor av goda recept finns på [dansukker.se](http://dansukker.se)

Vill du lära dig ännu mer om socker och sirap läs här:  
[www.dansukker.se/se/om-socker](http://www.dansukker.se/se/om-socker)



**Tips!** Det går att baka sockerfritt med sirap!  
Jästen "äter upp" sirapen under jäsningen så brödet är sockerfritt när det är färdigt.

## Saffranskaka med toscatäcke

CA 12-14 BITAR

Tillagningstid: ca 1 tim

### INGREDIENSER

- 1 frp saffran
- 2,5 dl Dansukker Svenskt Strösocker
- 200 g smör
- 2 st ägg
- 1 tsk Dansukker Vaniljsocker
- 1,5 dl mjölk
- 4 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver

### Toscatäcke

- 1 dl pistagenötter
- 0,5 dl pekannötter
- 0,5 dl mandel
- 100 g smör
- 0,5 dl vispgrädd
- 1 dl Dansukker Ljust Muscovadorsocker
- 0,5 dl Dansukker Svensk Ljus Sirap

### GÖR SÅ HÄR

- Sätt ugnen på 175°C, under- och övervärme.
- Stöt saffran med 1 msk socker. Smält smör och blanda i saffranssockret. Vispa ägg, resten av sockret och vaniljsocker poröst. Rör ner smörblandningen och mjölk.
- Blanda vetemjöl och bakpulver och vänd ner i smeten.
- Smörj en springform, ca 23 cm i diameter och häll ner smeten. Grädda kakan i mitten av ugnen i ca 30-35 min.
- Gör smeten till toscatäcket direkt så att den får stå till sig och tjockna. Grovhacka nötter och ställ åt sidan. Smält smör och blanda ner grädd, muscovadorsocker och sirap. Låt koka till blandningen får en gyllenbrun färg och tjocknar lite, under omrörning. Tillsätt nöterna och rör om.
- Ta ut kakan ur ugnen och höj gallret och temperaturen till 200°C grill. Fördela smeten på kakan och grädda mitt i ugnen i ca 10 min. Toscan ska ha en fin gyllenbrun färg.

Recept: Dansukker





## Crunchy kladdkaka

### INGREDIENSER

- 125 g smör
- 3 st ägg
- 3 dl strösocker
- 2,5 dl vetemjöl
- 1 msk vaniljsocker
- 5 msk kakao
- en klick smör och ströbröd till formen

### TOPPING

- 200 g mjölkchoklad
- 3 msk vispgrädde
- 1 frp Polly crunchy (150 g)

### GÖR SÅ HÄR

- Smält smör. Vispa ägg och strösocker pösigt. Rör ner vetemjöl, vaniljsocker och kakao. Blanda till sist ner det smälta smöret.
- Smörj och bröa en form med löstagbar kant (ca 24 cm i diameter). Häll smeten och grädda mitt i ugnen i 150 grader i 20-22 minuter.
- Topping: Bryt choklad i bitar och smält ihop med vispgrädde över vattenbad. Bred ut över kladdkakan och tryck försiktigt på Polly Super crunchy. Låt chokladen stelna.
- Servera gärna med vispad grädde och färska bär.

Recept: Polly



### SKUMGODIS CRUNCHY / POLLY

Polly Super Crunchy innehåller mumsigt crunch istället för Pollys vanliga skumfyllda innehåll. Dragerade med ljuvlig mjölkchoklad och kombination av spröda, lagom salta vetepuffar och len choklad. En riktig höjdare till både fredagsnacks och lördagsgodis. Så mumsig att det är omöjligt att bara ta en!

Ca pris 24 kr | #polly #cloetta @polly\_cloetta #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



### JULMUST / HAMMARS BRYGGERI

Hammars Bryggeri har bryggt julmust sedan tidigt 30-tal, enligt hemligt recept som förts vidare i generationer. Resultatet blir en av de mest omtyckta musterna i Sverige. En maltig smak med inslag av bränd karamell och julkryddor. Bra balans mellan syra och sötma, med en aning humlebeska som ger den dess distinkta karaktär. Lika viktigt inför helgerna som julgran, julpynt och pepparkakshus! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 17 kr | #hammarsjulmust #hammarsbryggeri @hammarsbryggeri #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



### VÄSTKUSTCHIPS / ESTRELLA

Extra knapriga Väst kustchips med smak av Sourcream & Onion. Potatisen skivas med skalet kvar i ett nätmönster som gör de både luftiga och extra krispiga. Chipsen grytfriteras i små omgångar under lång tid och är smaksatta med naturliga kryddor.

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

Mitt betyg:



### CHOKLADDRYCK / HUSKI

En chokladdryck i praktisk on-the-go-flaska, perfekt till mellis eller varför inte efter träningen. Finns i originalsmak och med extra tillsatt protein, du får smaka sistnämnda.

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

Mitt betyg:





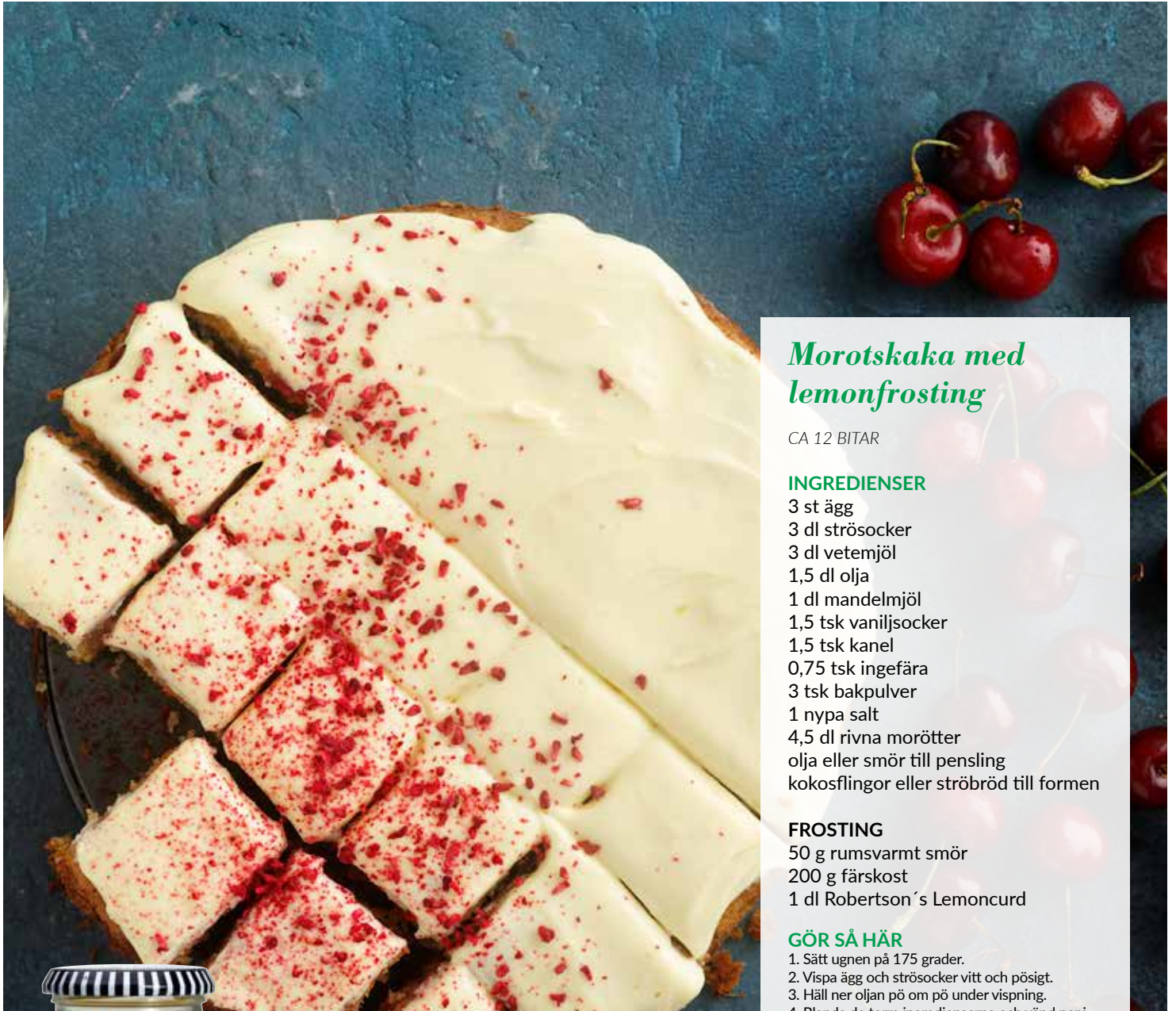


## CHOKLADPRALIN / CÔTE D'OR

En belgisk chokladpralin med överdrag av äkta mjölkchoklad med en fyllning av krämig och mjuk nougat som gör den till en lyxig bouchee/munsbit!

Ca pris 7 kr x 2 | #côte-d'or #bouchéelefant  
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



## Morotskaka med lemonfrosting

CA 12 BITAR

### INGREDIENSER

3 st ägg  
3 dl strösocker  
3 dl vetemjöl  
1,5 dl olja  
1 dl mandelmjöl  
1,5 tsk vaniljsocker  
1,5 tsk kanel  
0,75 tsk ingefära  
3 tsk bakpulver  
1 nypa salt  
4,5 dl rivna morötter  
olja eller smör till pensling  
kokosflingor eller ströbröd till formen

### FROSTING

50 g rumsvarmt smör  
200 g färskost  
1 dl Robertson's Lemoncurd

### GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Vispa ägg och strösocker vitt och pösigt.
3. Häll ner oljan på om på under vispning.
4. Blanda de torra ingredienserna och vänd ner i äggsmeten. Rör ner morötterna.
5. Häll smeten i en kakform med löstagbar kant (ca 25 cm i diameter) som är smord och ströad med kokosflingor eller ströbröd.
6. Grädda mitt i ugnen i ca 35 minuter. Känn efter med en sticka. När stickan är torr är kakan klar.
7. Låt kakan svalna.
8. Frosting: Vispa smöret poröst. Rör i Lemoncurd och vispa till en slät kräm. Blanda i färskosten.
9. Bred frostningen över kakan och ställ i kylan.
10. Dekorera gärna kakan med frysta torkade hallon och njut!

Recept: Robertson's



## LEMON CURD / ROBERTSON'S

En klassisk Lemon Curd som är krämig och lättbredd med en frisk smak av citron. Tillverkad av noggrant utvalda citroner och passar utmärkt till bakning, som bas för glasyren på en citrontårta eller till nygräddade scones.

Ca pris 25 kr | #lemoncurd @smaka\_arvidnordquist  
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:







### MILKSHAKE CHOCOLATE / PROPUD

Choklad-älskarens favorit! Lätt och krämig med kakao för en fyllig och god chokladsmak, perfekt protein mellanmål!

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

Mitt betyg:



I ALLA

## Cadbury Fingers Cheese Cake

### INGREDIENSER

Botten

2 frp Cadbury Fingers  
80 g smält smör

### FYLLNING

400 g Philadelphia Original  
(rumstempererad)  
200 g florsocker  
0,5 liter vispgrädd  
1 st vaniljstång  
200 g choklad, (smält)

### DEKORATION

4 frp Cadbury Fingers  
säsongsmix av bär (Jordgubbar/  
Blåbär/Hallon)

### TILLBEHÖR

springform

### GÖR SÅ HÄR

Botten

1. Krossa Cadbury Fingers och blanda samman med smält smör i en mixer.
2. Häll detta i springformen.
3. Ställ springformen med mixen i kylen och låt den svalna.

Fyllning

1. Vispa grädden och vaniljsockret i en skål.
2. Blanda in fröna från vaniljstången och tillsätt den smälta chokladen.
3. Rör lätt och försiktigt ihop till en smet.
4. Häll smeten över botten i springformen och kyl i kylskåp under minst 6 timmar.

Dekoration

1. Öppna försiktigt springformen och placera Cadbury Fingers runt hela cheesecaken, dekorera sedan toppen med en mix av säsongens bär.

Recept: Cadbury



### CHOKLADKEX / CADBURY

Klassiska chokladkex som har funnits på den svenska marknaden i nästan 50 år och som ursprungligen är ett tillbehör till den engelska testunden - afternoon tea! Perfekta som dekoration på bakverk, bjuda på till kaffet, ta med på utflykten eller bara att äta som de är!

Ca pris 20 kr | #cadburyfingers #cadbury #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA





### SPARKLING SPRITZ / SOMERSBY

En alkoholfri smakfull cider med bittersöt smak och en tydlig ton av fruktig apelsin som passar utmärkt som fördrink eller till lättare rätter. Avnjuts bäst i ett vinglas med is och en skiva apelsin.

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

Mitt betyg:



### SPAGHETTI / 1881

Spaghetti med 100% italienskt ursprung. Gjord på durumvetegryn, långsamt torkad och dragen på traditionellt sätt. Resultatet blir en pasta med sträv och spänstig textur som hjälper pastan att bibehålla kryddor och binda såser.

Ca pris 40 kr | #pastayourway #pastaberruto #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



### RÖDPEPPAR MIX OCH RUB / KHMER

Rödpeppar Mix och Rub är en smakrik blandning som passar utmärkt som en rub till det mesta i matlagning. Passar lika bra till kött, vilt, fläsk, kyckling som lax, torsk och många andra rätter.

Ca pris 69 kr | #kampotpeppar #rödpeppar @khmer\_pepper #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



### MAJONNÄS / HEINZ

Den bästa ketchupen och nu också den bästa majonnäsen. Heinz har använt all sin expertis för att utveckla deras absolut bästa majonnäs som passar till smörgåsen, salladen, pommes och allt därtill. Tillverkad med ägg från frigående höns och utan några tillsatta färg- eller smakämnen, konserveringsmedel eller artificiella förtjockningsmedel.

Ca pris 29 kr | #heinzmajonnäs @heinz\_sverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



### MJÖL / LA MOLE

Framtagna för både hemmakockar och restauranger, de nya LA MOLE-mjölen täcker alla typer av önskemål. Mjölblandning av typen "00" med Manitobamjöl är perfekt för pizzor och det mjuka vetemjålet av typen "00" är perfekt för bröd, pasta och kakor. Du får prova en smakerna.

Ca pris 35 kr | #lamole #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



## Pizza med din favorittopping

4 PORTIONER

### INGREDIENSER

- 500 g pizzamjöl La Mole
- 10 g fint havssalt
- 7 g torrstä
- 3 dl ljummet vatten

### GÖR SÅ HÄR

1. Blanda mjöl och salt i en bunke, tillsätt jäst och vatten. Blanda väl till degen är slät.
2. Täck degbunken med en plastfolie och ställ bunken på ett varmt ställe i 2 timmar. Värm ugnen till 200 grader.
3. Dela degen i fyra delar och kavla eller platta ut degen med händerna till önskad storlek och form.
4. Addera tomatsås och dina favorittoppings. Grädda pizzan i 15-20 minuter beroende på tjocklek.

Recept: La Mole

Tips! *Gör din egen pasta!*

### INGREDIENSER

- 500 g bakmjöl La Mole
- 0,5 l rumstempererat vatten eller
- 5 st ägg

### GÖR SÅ HÄR

1. Addera mjölet i en skål med vatten eller ägg tillsammans med salt. Blanda väl till degen är slät och kompakt. Linda in den i plastfolie och låt vila i ca 30 minuter i rumstemperatur.
2. Dela degen i 4 delar och rulla ut delarna med en kavel. Rulla degen till 2 mm tjock för att göra pastasorten tagliatelle.
3. Skär ut ca 1-2 centimeter tjocka bitar, beroende på hur tjock du önskar din tagliatelle. Skrynkla ihop bitarna lite lätt och forma till tagliatelle bollar. Koka i rikligt med vatten och salta, låt koka i 4 min.





### 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 sötma 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 16 kr | #apotekarnes @apotekarnesjulmust #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



I VISSA



### FALU RÅGRUT CHIA & HAVSSALT / WASA

Ett smakrikt och spännande alternativ till klassikern Falu Rågrut. Bakat på fullkornsmjöl av råg med en rund och nötig karaktär. Avnjut med favoritpålägget eller bryt det och använd kuddarna som krutonger i soppan eller i salladen!

Ca pris 22 kr | #wasafaluchia @wasabrod #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



### ALLKRYDDA / VEGETA

Allkrydda som passar till all typ av mat. Innehåller torkade grönsaker, salt och aromat.

Ca pris 27 kr | #vegeta #podravka @balkanforbeginners #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



### Lax på pumpakräm

4 PORTIONER

Tillagningstid: ca 60 minuter

#### INGREDIENSER

600 g laxfilé  
1 tsk Vegeta allkrydda  
Svartpeppar  
½ tsk Vegeta paprikapulver  
3 msk olivolja

#### PUMPAKRÄM

300 g tärnad Butternutpumpa  
3 st schalottenlökar  
2 msk olivolja  
salt  
svartpeppar

#### GÖR SÅ HÄR

1. Ta bort eventuella ben ur laxfilén och lägg på en bakplåtspappersklädd plåt. Krydda laxen med Vegeta, nymalen peppar, paprikapulver och ringla över olivolja. Låt marinera på en sval plats i 30 minuter.
2. Till pumpakrämen: lägg pumpatärningar och hackad schalottenlök i en gryta och täck med lite vatten. Koka under lock tills det mjuknat (ca 10 minuter). Tillsätt olivolja, salt och mald svartpeppar. Mixa med en stavmixer till en kräm och håll varmt.
3. Tillaga laxen i 180°C i 10 – 15 minuter. Ta ut och dela i fyra portioner. Lägg laxfiléerna på pumpakrämen. Servera med babyspenat.

Recept: Vegeta

**Tips:** Du kan dela laxen i portioner med en gaffel när den är tillagad, eller skiva i portioner före tillagning.





### ENERGY GUMS / DEXTRO ENERGY

Rika på kolhydrater och tas omedelbart upp av kroppen för att ge dig energi när du behöver det. Läckra kolhydrater i kombination med koffein eller natrium. Finns i 3 fräscha smaker. Perfekt för dig som ska spela padel, ut på en löptur eller bara behöver extra snabb energi i vardagen. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 30 kr | #dextroenergy #smakbox @smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



### CAFFÈ LATTE CHILLED COFFEE / STARBUCKS

En uppfriskande blandning av Starbucks® espresso och sammetslen mjölk skapar denna läckra, traditionella latte.

Ca pris 40 kr | #sbuxsmakbox @starbuckschilledcoffee #sbuxiskaffelatte #smakbox @smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



### SANDWICH TACO / WASA

Ett snabbt och enkelt mellanmål bakat på fullkornsrågmjöl. Med krispigt bröd och krämig fyllning med smak av tomat och örter är Wasa Sandwich perfekt för familjer med barn och alla som vill ha ett gott, fiberrikt mellanmål.

Ca pris 9 kr | @wasabrod #wasasandwichtaco #smakbox @smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



### FRUKTDRYCK MANGO / LOWCALY

En sockerfri och vitaminberikad fruktdrink med smak av mango som passar perfekt när som helst under dagen.

Ca pris 20 kr | #lowcaly @lowcalysverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



**Tips!** Är du sugen på att göra Irish Coffen på bilden? Vänd på flaskan och hitta receptet på etiketten!



### DRINKMIX SOCKERLAG / SHAKE-IT MIXER

SHAKE-IT Sugar Cane sockerlag är en baskomponent när det kommer till drinkar. Gjord på rörsocker och är enkel att använda då den löser upp sig snabbt och lyfter dina drinkar till en helt ny nivå. Perfekt i en klassisk Irish Coffee Margarita, Mojito eller Caipirinha, där sockerlag är en given komponent.

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

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



### GODISBÖNOR / JELLY BELLY BEANS®

Jelly Belly Beans® finns i över 50 st officiella smaker. Bönorna har en smidig storlek, finns i en bred variation av färger, med verklighetstrogna och träffsäkra smaker. Unika egenskaper som gör dem ledande bland gelébö- nor! Du får prova en smakerna.

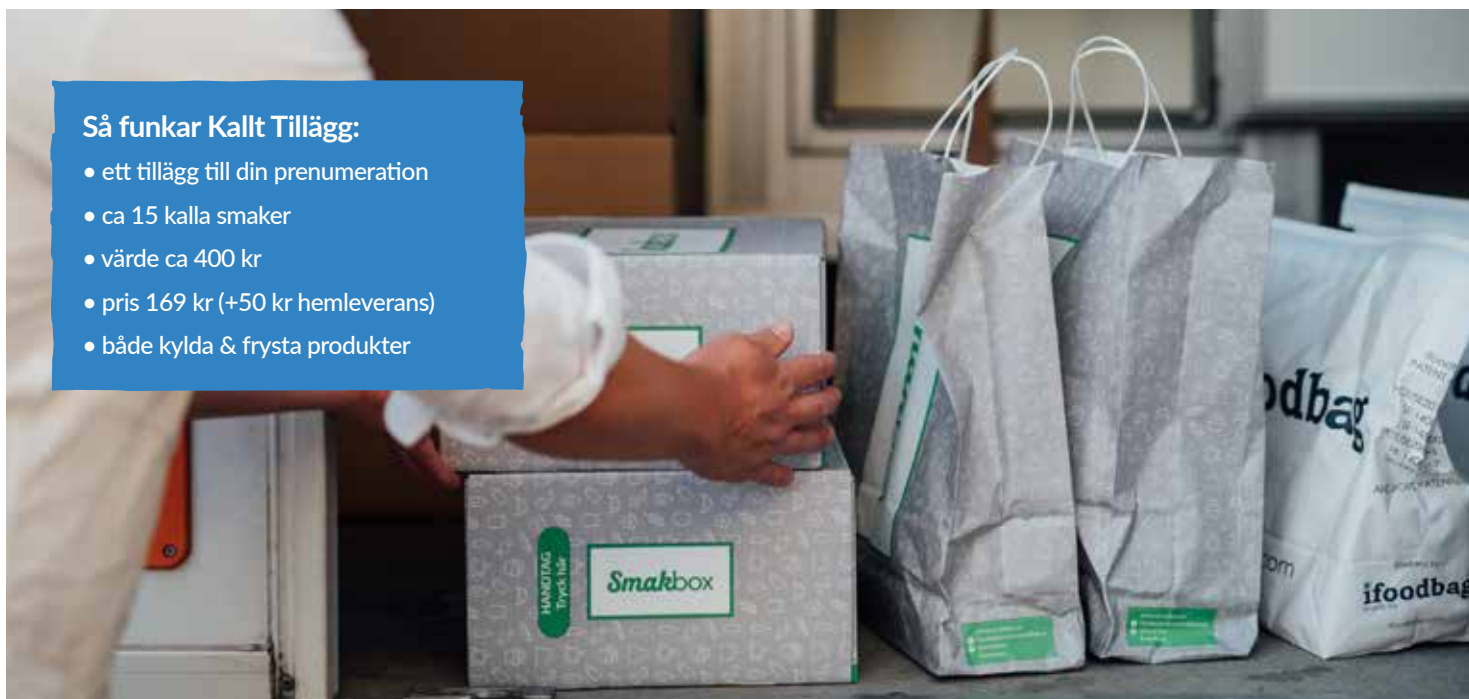
Ca pris 39 kr | #us2u\_se #funcandy @us2u\_se #smakbox @smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



## Så funkar Kallt Tillägg:

- ett tillägg till din prenumeration
- ca 15 kalla smaker
- värde ca 400 kr
- pris 169 kr (+50 kr hemleverans)
- både kylda & 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 kylda och frysta produkterna levereras direkt hem till dörren. Vi kan skicka till stora delar av södra och mellersta Sverige upp t.o.m. Hudiksvall i dagsläget!

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

### Gräddkola

CA 32 BITAR

Hemgjord gräddkola smälter i munnen och är en perfekt gåbort-present inslagen i fint papper. Prova att strösla på hackade nötter innan kolan stelnat, gott knaprigt till det mjuka!

#### INGREDIENSER

100 g smör  
2 dl Arla Ko syrad grädde  
3 dl strösocker  
1 dl ljus sirap  
0,5 tsk salt

#### GÖR SÅ HÄR

1. Lägg bakplåtspapper i en form, ca 15x20 cm.
2. Smält smöret i en tjockbottnad kastrull, rör ner syrad grädde, socker och sirap. Rör tills sockret har löst sig.
3. Låt koka på medelvärme till en temperatur på ca 124 grader eller tills smeten klarar kulprovet.
4. Häll upp smeten i formen och strö över salt.
5. Låt stelna, gärna i rumstemperatur under natten. Skär sedan upp i bitar.

Recept: Arla Ko



#### SYRAD GRÄDDE / ARLA KO

Med mild syrlig smak och krämig konsistens ger den såsen, grytan, ugnsrätten och desserten den perfekta balansen mellan syrlighet och krämighet. Dessutom är grädden vispbar.

Ca pris 24 kr | #syradgrädde #arlako @arla\_ko #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA





**YOGHURT / ARLA DOFILUS**

Nyhet! Nya Dofilus Yoghurt med havrekorn är en krämig och laktosfri yoghurt som erbjuds i smakerna jordgubb respektive mango. Yoghurten rymmer massor av goda mjölksyrebakterier och bidrar till en balanserad kost och hälsosam livsstil. Du får prova en smakerna.

Ca pris 34 kr | #dofilus  
#arlasverige @arlasverige  
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:  
☆☆☆☆☆



**FRUKT OCH BÄRBLANDNING / ICA**

En söt mix av solmogna jordgubbar, ananas, mango och blåbär. Skördade och infrysade när de är som godast. Goda att äta både som fruktsallad eller att ha i en smoothie.

Ca pris 30 kr | #icafrukstochbärblandning  
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:  
☆☆☆☆☆



**SMOOTHIES / INNOCENT**

Smoothies av 100% frukt. Två välkända älskade smoothiesmarker; Jordgubb & banan och Mango, passionsfrukt & äpple. Självklart gjorda utan koncentrat som alla Innocents juicer och smoothies. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 41 kr | @innocentsverige  
#nejtack #smakbox @smakbox

Mitt betyg:  
☆☆☆☆☆



**CAFFÈ LATTE CHILLED COFFEE GRANDE / STARBUCKS**

En uppfriskande kyld blandning av Starbucks® espresso och sammetslen mjölk skapar denna läckra, traditionella latte.

Ca pris 32 kr | #sbuxgrandelatte  
#starbuckschilledcoffee  
#sbuxgrande #smakbox @smakbox

Mitt betyg:  
☆☆☆☆☆



**HAZELNUT SWIRL / OATLY**

Riktigt lyxig kolaglass med salt kolasås och kanderade hasselnötter. Gjord på havre och är därför helt laktosfri.

Ca pris 43 kr | #oatly @oatly  
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:  
☆☆☆☆☆



**LEMONADE / GOD MORGON®**

En perfekt balans av citroner och naturligt söta druvor. En uppfriskande dryck perfekt för julens varma som kalla njutning. Lemonaden är en del av God Morgon® Selected, vilket är ett sortiment med juicer av högre kvalitet och med extra smakupplevelse!

Ca pris 26 kr | #godmorgon  
#lemonade @godmorgon\_se  
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:  
☆☆☆☆☆



**UGNSBAKAD BREDBAR LEVERPASTEJ / LÖNNEBERGA**

En mild och krämig pastej med bakad yta som ger en härlig smakaraktär. Utmärkt som pålägg på frukost, mellis- eller middagsmackan.

Ca pris 19 kr | #lonneberga  
@lonneberga.se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:  
☆☆☆☆☆



**PÅSSALLAD / LJUSGÅRDA**

Klimatsmart odlad från Sveriges största inomhusodling, med en naturligt lång hållbarhet. Fri från bekämpningsmedel vilket innebär att du inte behöver skölja den innan du äter den. Krispig och god, odlad i Sverige året om! Du får prova en av smakerna.

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

Mitt betyg:  
☆☆☆☆☆





## KALLT TILLÄGG

## Smördegssrullar med mandel och chokladkräm

### INGREDIENSER

- 1 frp Pop! Bakery Smördeg
- 100 g strösocker
- 100 g mandelmjöl
- 100 g smör
- 3 st äggulor
- 25 g farinsocker
- 35 g mandelspån
- 200 g mörk choklad
- 3 dl vispgrädde

### GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 220 grader. Blanda smöret och sockret i en skål och tillsätt mandelmjöllet samt 2 äggulor. Rör om väl så att du får en krämig konsistens.
2. Rulla ut smördegen och täck med mandelkrämen och skär i 10 bitar. Rulla ihop varje bit till en rulle. Lägg rullarna på en plåt med bakplåtspapper. Spå en äggula med lite vatten, pensla rullarna och strö över farinsocker och mandelspån.
3. Grädda i ca 15 minuter eller tills de blivit gyllene.
4. Hacka chokladen och lägg den i en skål. Koka upp grädden och håll den på chokladen. Låt vila en stund och rör sedan försiktigt. Servera den smälta chokladen i en skål vid sidan om för rullarna att doppas i.

Recept: Pop! Bakery



### SMÖRDEG / POP! BAKERY

Med Pop! Bakery Smördeg gör du enkelt aptitretare, bakelser, pajer och desserter utan krångel. Fråga vilken kock eller bagare som helst – smör gör allting godare! Den här smördegen innehåller bara vanligt smör. Inget margarin, ingen palmolja och inga tillsatser.

Ca pris 27 kr | #popbakerysverige #smördeg @popbakerysverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



## Saffransvåfflor med apelsin

CA 32 BITAR

### INGREDIENSER

- 4,5 dl Klöver® Mjöldryck
- 100 g Arla® Svenskt Smör
- 3,5 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 1 pkt saffran à 0,5 g
- 2 msk strösocker
- 1 st apelsin (rivet skal och saft)

### Tillbehör

- 2 dl Klöver® Vispgrädde
- 250 g Bär t ex hallon eller jordgubbar

### GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret och låt det svalna.
2. Blanda mjöl, bakpulver, saffran, socker och apelsinskal. Vispa i mjölk och smör till en slät smet.
3. Hetta upp ett väffeljärn. Pensla laggen första gången med lite smör.
4. Häll i smet och grädda våfflorna gyllenbruna.
5. Vispa grädden.
6. Servera våfflorna direkt med grädde och bär.

Recept: Arla



### MJÖLKDRYCK / KLÖVER®

Klöver är en god och prisvärd mjölkdryck med lite längre hållbarhet, gjord på mjölk från svenska Arlagårdar. Drick den iskall till sushin, använd den i lussebullsdegen eller gör väffelbrukosten extra härlig.

Ca pris 19 kr | #klöverpengaröver #klövermjölkdryck @kloversverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:





KALLT TILLÄGG

## Lussekatter med vit chokladkräm

CA 32 BITAR

De här lussekatterna är magiskt goda och går även bra att servera i ett glas där du delar upp lussekatten i bitar och varvar med den goda krämen!

### INGREDIENSER

2 frp Lussekatter med saffran och russin Skogaholm 2x250g

### Vit chokladkräm

400 g Philadelphia Original

1 dl vatten

1 dl florsocker

150 g smält Marabou vit choklad

1 msk finrivet citronskal

### Rostad mandelmassa

200 g mandelmassa

### GÖR SÅ HÄR

1. Vispa Philadelphia, vatten och florsocker till ett hårt skum, vispa sen i den smälta chokladen och avsluta med citronskal. Lägg i spritspåse, och förvara i kyl någon timme.
2. Sätt ugnen på 200°C.
3. Grov riv mandelmassan och lägg på plåt med bakplåtspapper. Ugnsrosta 3-5 minuter eller tills gyllene. Låt svalna.
4. Dela lussekatterna på längden, rosta snittytan snabbt i en stekpanna. Låt svalna.
5. Spritsa vit chokladkräm på bottenbiten, toppa med rostad mandelmassa och lägg på ovan-delen, pudra lite florsocker över och servera.

Recept: Philadelphia



### FÄRSKOST / PHILADELPHIA

Philadelphia är originalet från 1872. En fantastiskt mångsidig produkt, som passar lika bra på smörgåsen som i matlagning och desserter. Med Philadelphia är det enkelt att skapa fantastiska måltider, alltifrån goda frukostmackor till fantastiska cheesecakes, snittar eller krämigt goda pastarätter, soppor och kalla röror.

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

Mitt betyg:





## Caprese

4 PORTIONER

Caprese är en italiensk klassiker som aldrig går ur tiden, kanske är det världens godaste och enklaste sallad. Du tillagar den på några minuter och behöver inga avancerade redskap. Lika god som en enkel sommarlunch eller som en liten rätt att starta måltiden med året runt.

Tillagningstid 5 minuter

### INGREDIENSER

250 g Granarolo Mozzarella (2 paket)  
500 g tomater i blandad storlek och färg, gärna ekologiska som smakar mycket mer  
1 kruka färsk basilika  
extra virgin olivolja  
flingsalt och svartpeppar

### GÖR SÅ HÄR

1. Skölj och dela tomaterna, det är inte så noga hur det blir – faktiskt bara trevligt om de har olika form och några råkar slinka med hela. Lägg på ett serveringsfat.
2. Riv isär mozzarellan i några få stora bitar och placera på tomaterna.
3. Lägg ut kvistar eller större blad av basilika.
4. Ringa över en god olivolja och avsluta med flingsalt och nymald svartpeppar. Färdigt.

Recept: Granolo



### MOZZARELLA FIOR DI LATTE / GRANAROLO

Mozzarella Fior di Latte – en riktigt god Mozzarella gjord på 100% komjölk med ett mjukt, porlinsvitt utseende. Passar perfekt till en caprese eller på en härlig bruschetta!

Ca pris 19 kr | #granarolo #granarolosverige  
@granarolo\_sverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



KALLT TILLÄGG

## Krämig tomatpasta med Alobabollar & burrata

4 PORTIONER

Tillagningstid 25 minuter

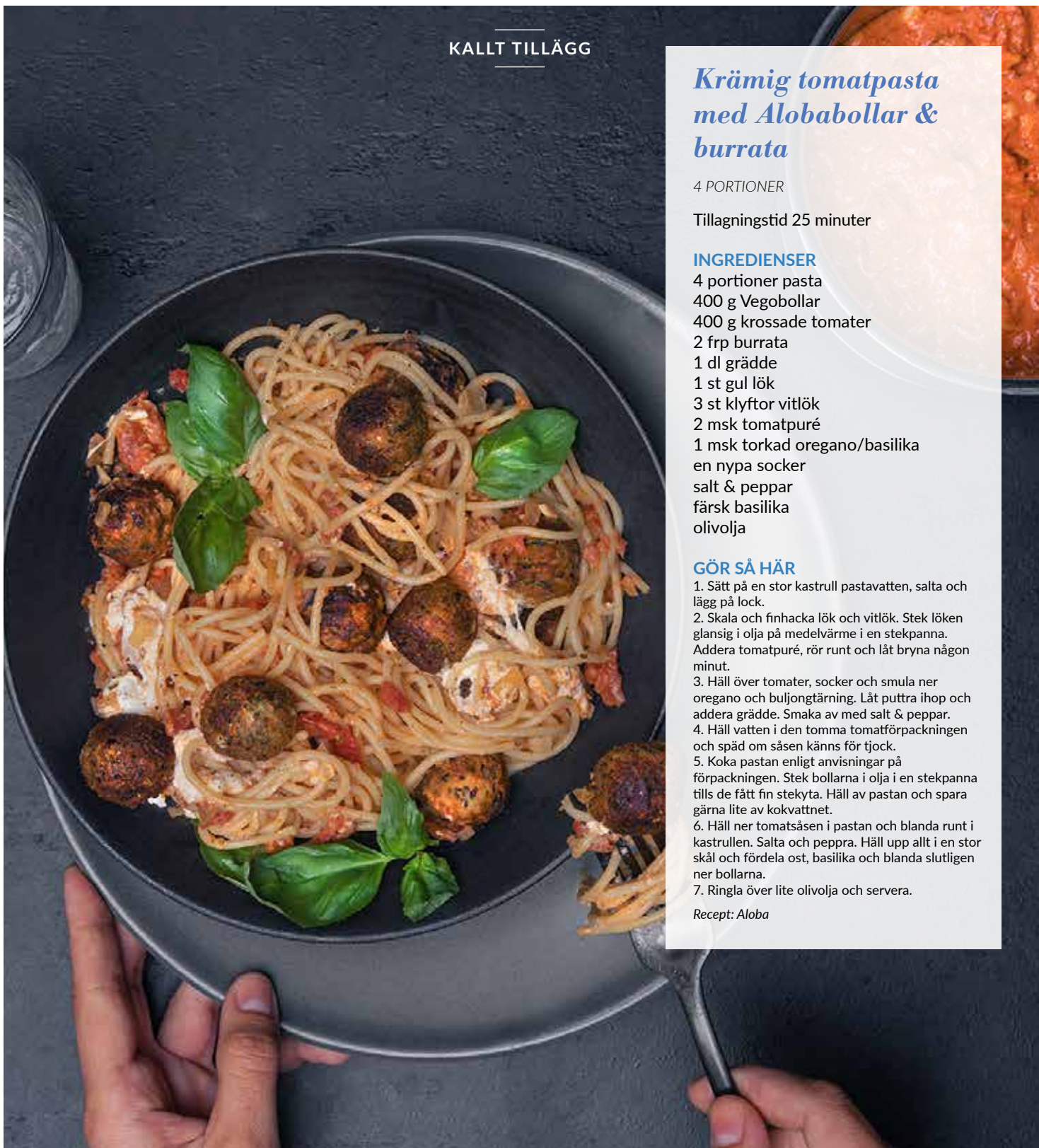
### INGREDIENSER

4 portioner pasta  
400 g Vegobollar  
400 g krossade tomater  
2 frp burrata  
1 dl grädde  
1 st gul lök  
3 st klyftor vitlök  
2 msk tomatpuré  
1 msk torkad oregano/basilika  
en nypa socker  
salt & peppar  
färsk basilika  
olivolja

### GÖR SÅ HÄR

1. Sätt på en stor kastrull pastavatten, salta och lägg på lock.
2. Skala och finhacka lök och vitlök. Stek löken glansig i olja på medelvärme i en stekpanna. Addera tomatpuré, rör runt och låt bryna någon minut.
3. Häll över tomater, socker och smula ner oregano och buljongtärning. Låt puttra ihop och addera grädde. Smaka av med salt & peppar.
4. Häll vatten i den tomma tomatförpackningen och späd om såsen känns för tjock.
5. Koka pastan enligt anvisningar på förpackningen. Stek bollarna i olja i en stekpanna tills de fått fin stekyta. Häll av pastan och spara gärna lite av kokvattnet.
6. Häll ner tomatsåsen i pastan och blanda runt i kastrullen. Salta och peppra. Häll upp allt i en stor skål och fördela ost, basilika och blanda slutligen ner bollarna.
7. Ringla över lite olivolja och servera.

Recept: Aloba



### ALOBAPINNAR OCH BOLLAR / ALOBA

Krispigt panerade pinnar med en god umamismak, tillagade i Sverige och fria från soja. Saftiga vegobollar med smak av svamp och krämig vegansk ost. Båda laddade med jod från alger, fulla av fibrer från korn och havre, samt rika på protein från ärtor. Superenkla att steka på för en snabb och god måltid! Du får prova en av produkterna.

Ca pris 52 kr | #alobafoods #alobarecept @alobafoods #smakbox @smakbox

Mitt betyg:





## Jul-Reuben med Mor Matildas Kokta julskinka

### INGREDIENSER

8 skivor vörtbröd  
ca 24 st skivor Mor Matildas  
kokta julskinka (färdigskivad)  
6 dl surkål  
12 skivor vällagrad julost  
2 dl bladpersilja, plockad  
0,5 dl gräslök, finhackad  
cornichons

### SENAPSDRESSING

3 dl majonnäs  
1 dl grov senap  
nymald svartpeppar

### GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ihop alla ingredienser till senapsdressingen.
2. Lägg surkålen i en kastrull och värm på.
3. Stryk ett tunt lager med senapsdressingen på samtliga vörtbrödskivor.
4. Lägg ihop julskinkan i fyra högar ca 6 skivor i varje hög, placera på en ugnsplåt. Skiva över ett 3 skivor vällagrad julost på varje skinkhög.
5. Värm i ugn i 150 grader så osten smälter.
6. Lägg ut fyra vörtbrödsskivor.
7. Blanda i den finhackade gräslöken samt den plockade bladpersiljan i surkålen. Lägg på surkål på 4 vörtbrödskivor. Fördela en skinkhög ovanpå surkålen. Dra ett par var med svartpepparkvarnen! Toppa med surkål.
8. Lägg sedan på resterande vörtbrödsskivor och tryck till lätt.
9. Servera med cornichons och senapsdressing.

Recept: Jakobsdals Charkuteri



### JULSKINKA / JAKOBSDALS

Skinkan doftar, smakar och känns hemlagad med en bevarad struktur precis som förr. Den kröns med senap och glutenfritt ströbröd. En smak som går på lina mellan sött och salt!

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

Mitt betyg:



I VISSA



KALLT TILLÄGG

## Färsodlarnas julgöttbullar

### INGREDIENSER

1 pkt Svenskodlad Vegofärs  
100 g lagrad ost, riven  
70 g svamp, riven  
1 st gul lök, hackad  
1 msk fond t.ex brynt  
schalottenlök- eller  
grönsaksfond  
2 st ägg  
2 tsk ljus soja  
1 st kokt potatis, riven  
0,5 tsk kryddpeppar, torkad  
1 krm kanel, torkad  
1 krm kryddnejlika, torkad  
2 msk rapsolja  
smör att steka i  
salt  
peppar

### GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att tina färsen.
2. Stek hackad lök och svamp i olja tills det mjuknat utan att ta färg. Låt svalna i en bunke.
3. Blanda den stekta löken och svampen med Svenskodlad Vegofärs och de övriga ingredienserna.
4. Blanda till en jämn smet och smaka av med salt och peppar. Låt stå och dra i kylskåpet minst 10 minuter.
5. Rulla till bullar och stek gyllene i olja och gärna lite smör. Servera på julbordet eller avnjut med till exempel potatis.

**Tips:** Låt gärna smeten stå och dra en längre stund. Du kan till och med förbereda kvällen innan.

Recept: Färsodlarna



### SVENSKODLAD VEGOFÄRS / FÄRSODLARNAS

Ett rent och smakrikt hantverk, fri från både kött och soja. Vegansk och kan användas precis som vanlig köttfärs i dina bästa recept. Den är helt naturlig och innehåller enbart de tre baljväxterna sötlupin, gråärt, åkerböna samt raps från svenska åkrar.

Ca pris 56 kr | #färsodlarna #svenskodladfärs @farsodlarna #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



## KALLT TILLÄGG



### GLASS PINTS / MAGNUM

En förstklassig pintsupplevelse! Med sitt tjocka skal, sammetslena gräddglass, virvlar av säs och inklusioner, är Magnum Pints utvecklade för att ge livsnjutare en unik produktupplevelse som bara Magnum kan leverera. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 55 kr | #magnum #magnumpints @magnum #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA

## Tacofärs

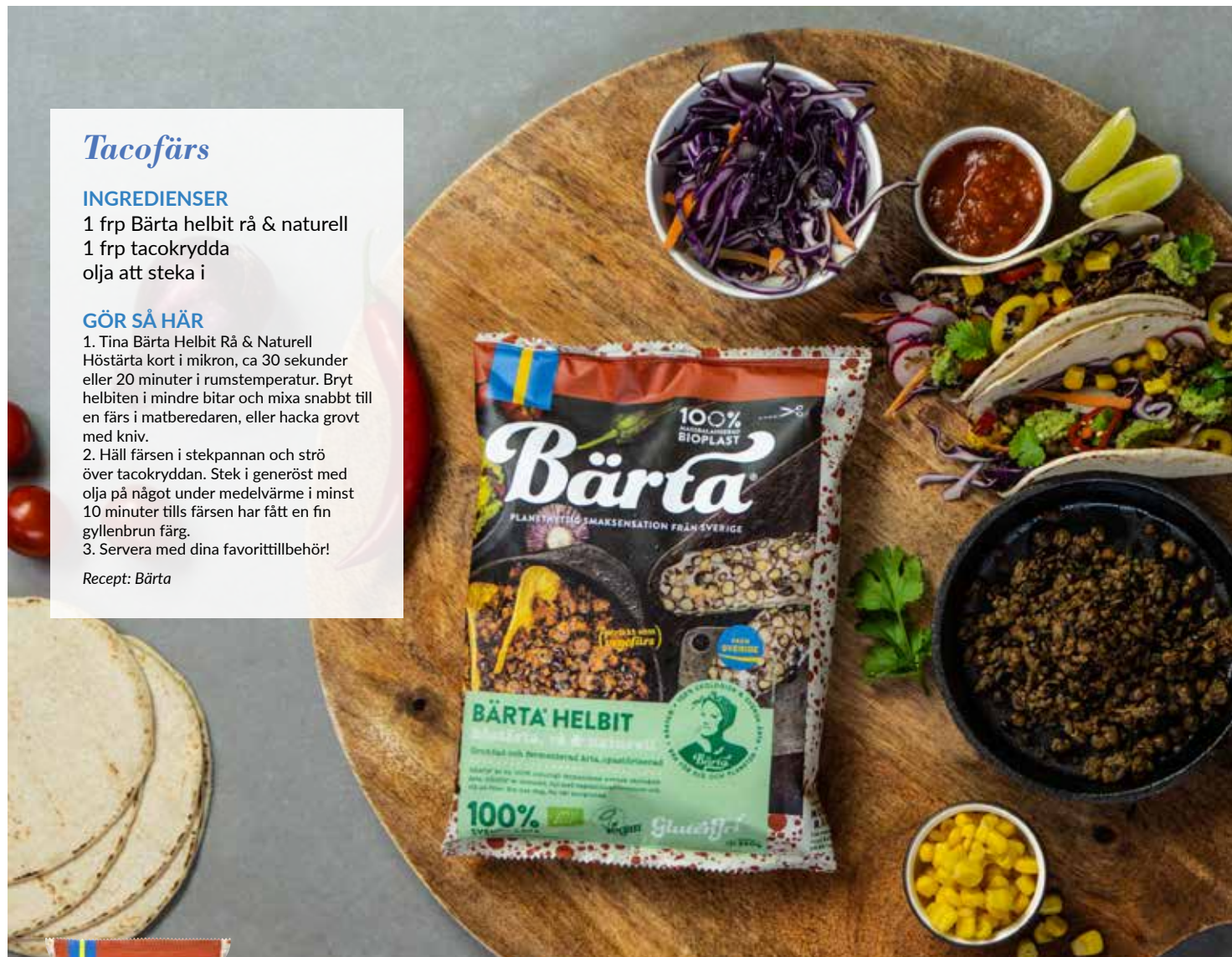
### INGREDIENSER

1 frp Bäarta helbit rå & naturell  
1 frp tacokrydda  
olja att steka i

### GÖR SÅ HÄR

1. Tina Bäarta Helbit Rå & Naturell Höstärta kort i mikron, ca 30 sekunder eller 20 minuter i rumstemperatur. Bryt helbiten i mindre bitar och mixa snabbt till en färs i matberedaren, eller hacka grovt med kniv.
2. Häll färsen i stekpannan och strö över tacokryddan. Stek i generöst med olja på något under medelvärme i minst 10 minuter tills färsen har fått en fin gyllenbrun färg.
3. Servera med dina favorittillbehör!

Recept: Bäarta



### HELBIT RÅ & NATURELL / BÄARTA®

En tempeh på groddad höstärta. Med sin nötiga och fylliga smak och vackra mörka skal blir den en härlig huvudingrediens i växtbaserade rätter. En kulturärta som hjälper till att bevara jorden bördig, som marktäckare på vintern och genom att fixera kvävet ner i jorden. En riktigt superhjälte bland ärtorna som gör gott för såväl människa som planeten.

Ca pris 69 kr | #artanbarta #höstärta @artanbarta #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



## KALLT TILLÄGG



### NORMALSALTAT SMÖR / FLORA

Nyhet från Flora med god smak från 100% naturliga ingredienser - utan palmolja, som är krämigt och smälter läckert i munnen. Bredbart direkt från kylen och går även att steka i och baka med.

Ca pris 22 kr | #floranatural #madewithflora @flora\_sverige #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



### CRÈME FRAICHE / ARLA KÖKET

Smaksatt crème fraiche som passar perfekt i såser, grytor och pasta men även som kall sås. Det är en enkel hjälp i din vardagsmatlagning, och är dessutom kokbar. Symbolen med den blågula gräddkannen garanterar 100 procent svensk grädde. Tillverkas genom syring av grädde från svenska Arla-gårdar. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 21 kr | #arlaköket @arlamat #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



### Morotsbiffar med fetaost och saltorkade tomater

4 PORTIONER

#### INGREDIENSER

- 500 g morötter
- 150 g Arla Präst® ost
- 1 dl vetemjöl
- 1 tsk chili flakes
- 0,5 tsk salt
- 1 st vitlöksklyfta
- 2 st ägg
- 2 dl panko
- 2 msk Arla® Svenskt Smör
- 2 dl Arla Köket® lätt crème fraiche feta & saltorkad tomat

#### GÖR SÅ HÄR

- Grovriv morötter och ost. Lägg i en bunke och blanda med mjöl, chili flakes, salt, finrivna vitlök och ägg.
- Forma till 8 platta biffar och vänd dem i panko.
- Hetta upp smör i en stekpanna. Stek biffarna i omgångar ca 2 min på varje sida.
- Toppa de nystekta biffarna med crème fraiche. Klart!

Recept: Arla Köket



KALLT TILLÄGG

## Mexican Chicken Fajita Wrap med Chipotle & vitlöksmajonnäs

4 PORTIONER

### INGREDIENSER

- 1 pkt Kyckling Fajita Tunna Skivor
- 1 st paprika, strimlad
- 1 st burk majs, avrunna
- 1 st gul lök, tunnskivad
- 0,5-1 st jalapeño, tunnskivad
- 1 msk matolja
- 2 dl edamamebönor, tinade
- 2 msk sweet chilisås
- 4 st wrap Bröd - Liba eller Tortilla
- 200 g riven ost
- 2-3 huvud gemsalladsblad
- 1 sats chipotle & vitlöksmajo, se recept nedan
- salt & peppar

### GÖR SÅ HÄR

- Hetta upp olja i en panna och stek paprika, majs, lök och jalapeño mjuka, smaka av med salt och peppar.
- Blanda de tinade edamamebönorna med sweet chilisås.
- Värm sen bröd i en panna, lägg på salladsblad, ringla på Chipotle & Vitlöksmajonnäs.
- Lägg på de stekta grönsakerna, ost, Kyckling Fajitaskivor och avsluta med bönor.
- Rulla ihop till en wrap med papper/ aluminiumfolie runt om.

### Chipotle & vitlöksmajo

- 2 dl majonnäs
- 2 st klyftor vitlök, rivna
- 2 chipotle i adobosås
- 1,5 msk vinäger
- 0,5 msk honung
- salt & peppar

### GÖR SÅ HÄR

- Lägg alla ingredienser i en mixer och mixa till önskad grovlek.
- Smaka av med vinäger, honung, salt & peppar.

Recept: Pärsons

### KYCKLING FAJITA / PÄRSONS

Saftiga, tunna skivor av kycklingfilé, med en mild mexikansk kryddning av bl a paprika, lök, vitlök och fänkål. Passar bra på smörgås, i en wrap/tortillabröd eller till en sallad.

Ca pris 34 kr | #pärsonstunnaskivor #pärsons #kycklingfajita @parsons.se #smakbox @smakbox

Mitt betyg:



IVISSA





KALLT TILLÄGG

## Fiskköttbullar med tomatsås toppat med parmesan och basilika

4 PORTIONER

### INGREDIENSER

400 g fiskköttbullar  
500 g spaghetti  
500 g krossade tomater  
1-2 st vitlöksklyftor  
färsk basilika  
riven västerbottenost  
2 msk olivolja  
salt och peppar

### GÖR SÅ HÄR

1. Häll vatten i en kastrull och koka spaghetti enligt anvisningar.
2. Stek fiskköttbullarna i valfritt fett i en stekpanna.
3. Häll dom krossade tomaterna i en kastrull och pressa ner vitlöksklyftan.
4. Häll i olivolja och smaka av med salt och peppar och låt sjuda en liten stund.
5. Hacka den färska basilikan och tillsätt i tomatsåsen innan servering.
6. Servera spaghetti med fiskköttbullarna och häll över tomatsåsen och toppa sedan med den rivna osten.

Recept: Gårdsfisk

### FISKKÖTTBULLAR / GÅRDSFISK

Ett snabbt, gott och enkelt sätt att få in mer fisk i vardagen. Med samma fina smak och textur som traditionella köttbullar briljerar de här tillsammans med de vanliga tillbehören. Gjorda på fisk, uppfödd på svenska gårdar. En fisk för framtiden som inte utmanar fiskbestånden i haven.

Ca pris 79 kr | #gårdsfisk #fiskköttbullar @gardsfisk  
#smakbox @smakbox

Mitt betyg:



I VISSA





# #smakbox

Under #smakbox finns nu över 49 700 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!

## Inspiratörstipset

I detta nummer tipsar vi om Smakinspiratören @tidforfikaomat på Instagram:



"Mitt instagramkonto är en blandning av mat och bak och jag gillar att pyssla med små detaljer. Jag vill inspirera kreativiteten med enkla ingredienser och använder råvaror efter årstid."

Vinnare i #smakboxstund för STARTKLAR-boxen i augusti. Grattis!

Marions vinnande tävlingsbidrag!

## MARION STRÖMBERG



## 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 15:e januari och vinnarna presenteras på @smakbox senast 20:e januari\*.

LYCKA TILL!

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

## Hej Marion, en av vinnarna från tävlingen #smakboxstund!

### VAD TYCKER DU ÄR ROLIGT MED SMAKBOX?

- Det är lika spännande varje gång! När man packar upp boxen, och ser vilka nya och roliga produkter som man har fått den här gången!

### HUR GÅR DET TILL HEMMA HOS DIG NÄR SMAKBOX ÖPPNAS?

- Jag och min man brukar packa upp den tillsammans. Ibland är något av våra barnbarn med, det är en höjdpunkt för hela familjen.

### VILKEN ÄR DIN FAVORITPRODUKT DU UPPTÄCKT I SMAKBOX?

- Oj, det var svårt! Det finns så många bra och goda produkter! Men Grilloumi från Fontana och Hummus från Sevan är några av våra favoriter.

BOR: Moheda

FAMILJ: Man och tre utflugna barn samt 4 barnbarn

GÖR: Förskollärare

PRENUMERANT SEDAN: Augusti 2021

PRENUMERERAR PÅ: Måltid med Kallt Tillägg

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



Prova Smakinspiratörens recept!

## Lasagne med grillost, zucchini och pumpafrön

4 PORTIONER

### INGREDIENSER

1 gul lök  
1 vitlöksklyfta  
0,33 stor zucchini  
2 msk tomatpuré dubbelkoncentrerad  
400 g krossade tomater  
4 dl vatten  
1 tsk honung  
2 tärningar grönsaksbuljong  
1 msk torkad timjan  
400 g grillost  
6 stycken torkade lasagneplattor  
2 dl riven ost  
1 dl pumpakärnor  
olivolja till stekning  
salt & peppar

### GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Finhacka lök och vitlök. Hacka zucchini i kuber. Fräs i olivolja (det ska inte ta färg).
3. Tillsätt krossade tomater, vatten, tomatpuré, buljongtärningar, honung och torkad timjan.
4. Låt puttra på medelvärme ca 5 min.
5. Smaka av med salt & peppar.
6. Skär grillosten i skivor (ca 3–5 mm).
7. Varva tomatås, lasagneplattor, pumpakärnor och grillost i en ugnform. Börja och avsluta med tomatås. Strö över riven ost.
8. Låt gå ca 20 min i ugnen (tills lasagneplattorna blivit mjuka).
9. Servera och Njut!



## SMAKINSPIRATÖR KUTTERGATAN

**BOR:** Åmål  
**FAMILJ:** Sambo Mauritz och två barn (3 och 1,5 år)  
**GÖR:** Högstadielärare i matematik, kemi och biologi  
**FÖLJ:** @kuttergatan

Paulina Mossborg, 32 år gammal och bor i Åmål med sambo och två barn. Instagramprofilen @Kuttergatan startades i samband med husbygge år 2019. I början var det mycket fokus på byggprocessen men med tiden blev det mer inredning och mat, två av Paulinas största intressen. Hon har alltid uppskattat god mat, men matintresset har utvecklats med åren bl.a tack vare många resor med matfokus och förstås mycket matlagning hemma.



TOMATPURÉ / MUTTI

Var med i Smakbox SMAKSOMMAR  
augusti 2022



# Smakbox i julklapp!

*Julklappstips!*

Ge bort smak-julafton flera gånger om året! Övrraska med 1 box eller flera i följd, en julklapp som varar länge.

Rabattkod: GE20

Köp på [smakbox.se/ge-bort-smakbox](https://smakbox.se/ge-bort-smakbox)

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

**20%  
rabatt!**



**NÄSTA SMAKBOX SKICKAS  
TILL PRENUMERANTER**

**15 - 26 FEBRUARI**

**OCH DÄREFTER LÖPANDE TILL NYA  
KUNDER SÅ LÄNGE LAGRET RÄCKER**