

Smakbox

INSPIRATIONSTIDNING FRÅN SMAKBOX

TEMA

Höjdpunkt

SMAKERNASOM SKAPAR DINA HÖJDPUNKTER I SOMMAR
SVALKADIG MED SOMMARENS DRYCKER
BAKA EGEN DESSERTPIZZA
32 SIDOR RECEPT OCH INSPIRATION



4
GRILLMACKA
med mjukost från Kavli



12
SMOOTHIE
med päron från Del Monte



17
PAJ
med granola från Risenta



25
GRILLAD ÄPPELPIZZA
med surdeg från KronJäst



ALLTID I SMAKBOX

- 3 SÅ FUNKAR SMAKBOX** om innehållet, din åsikt och hur du inspirerar andra
- 30 #SMAKBOX** upptäck och dela med dig med 1000-tals andra
- 30 UPPTÄCK SMAKINSPIRATÖREN** möt @aven_darwesh
- 31 TÄVLA OM SMAKBOX** dela din #smakboxstund

Smakbox

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

Skapa höjdpunkter!

Vilka smaker förgyller dina bästa stunder i sommar?

Höjdpunkt

Sommaren är på intåg! För många den bästa tiden på året med sol, värme och ledighet. Det är också då smakerna står i zenit; söta jordgubbar, saftiga grillsuccéer och läskande njutning. Smakerna förgyller de där magiska stunderna som blir riktiga höjdpunkter i minnet.

Med den här boxen vill vi hjälpa dig upptäcka smakerna som förgyller just dina höjdpunkter i sommar. Du hittar spännande nyheter till sommarmaten, picknicken, desserten och den svalkande stunden i skuggan.

Sommarens matlagning kan vara både lätt & snabb eller få ta hela dagen i anspråk. Låt smakerna få ta just den plats du vill och hitta dina favoriter när du provsmakar dig igenom boxen.

Sommartiden är perfekta tillfället att gå loss på matinspiration! På #smakbox på Instagram finns nu över

54 000 inlägg där alla Smakbox-produkter genom tiderna är hjältar. Hela recept eller enkla tips på smakkombinationer eller rolig servering, allt finns! Ta del av det goda eller varför inte dela dina egna smak-höjdpunkter?

Sommaren är lång – och vi vill göra den ännu längre! Vi ser redan fram emot att få bjuda till smakfest i slutet av augusti. Från 23/8 börjar nästa Smakbox skickas. Perfekt timing då de flesta är tillbaka efter sommarens äventyr. I augustiboxen packar vi dessutom en bonusprodukt till dig som prenumererar och får din 3:e box eller mer. Det vill du inte missa!

Nu ser vi fram emot att se vilka smaker som skapar dina höjdpunkter i sommar!

Varma hälsningar,
Vi på Smakbox



GE BORT SMAKBOX!

Perfekta presenten att överraska med till den som gillar mat och att prova nytt! Skicka direkt till mottagare över hela landet el. ge bort personligen. 1 box eller flera i följd (upp till 6 st). Rabattkod: GE20



smakbox.se/ge-bort-smakbox



TIPSA OM SMAKBOX!

Som prenumerant är din unika rabattkod alltid laddad med 10% på 1:a boxen. Dela den med dina vänner! Du själv får 20 kr lägre pris på nästa box för varje använd kod. Du hittar din kod på Mina sidor på smakbox.se.



smakbox.se/prenumerera



VILKA PRODUKTER GER DU TOPPBETYG?

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!

VÅRA SMAKMIXAR

Smakbox finns i 4 smakmixar. Mycket av innehållet är samma men några produkter skiljer sig åt. Symbolen vid varje produkt förklarar i vilken smakmix den främst finns med. I din unika Smaklista, som du får via mejl när du fått Smakbox, ser du produkterna i just din box. Du kan när som helst byta Smakmix på Mina Sidor på smakbox.se.

ORIGINAL

Bred mix av produkter och smaker

FESTLIG

Mer sötsaker och snacks

MATIG

Mer matlagning och färre sötsaker

NYFIKEN

Mer oväntade och nya smaker



SMAKSATT MINERALVATTEN

S.PELLEGRINO

San Pellegrino är känt för sina små pärlande bubblor. Italian Sparkling Drinks Naturali Limonata har en frisk delikat smak och doft av solmogna sicilianska citroner. Naturali finns även i smakerna citron/mynta, apelsin, blodapelsin, grapefrukt och clementin. Serveras väl kyld, helst 6-8 grader. Garnera med en kvist mynta och njut!

Ca pris 13 kr

#sanpellegrinonaturali #sanpellegrinosparklingdrinks @sanpellegrino_official #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA



Recept: Starbucks

CARAMEL BROWNIE CUP

INGREDIENSER

1 Frappuccino® Salted Caramel Brownie kolasås
chokladsås
browniesmulor
is
vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1. Ringla kolasås och chokladsås i ett högt glas.
2. Addera is i glaset och håll över Frappuccino® Salted Caramel Brownie.
3. Toppa med vispad grädde, strö över browniesmulor och ringla över ännu mer kola- och chokladsås.



FRAPPUCCINO

STARBUCKS®

Inspirerat av våra coffeehouse-favoriter, är det helt nya smaksatta Starbucks Frappuccino® Salted Caramel Brownie-kaffet en lækker blandning av Starbucks rostade signaturespresso och krämig mjölk som rundas av med len smörkola och söt brownie-smak.

Ca pris 29 kr

#frapphacks #starbucksiskaffe @starbuckschilledcoffee #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA

I VISSA

I VISSA



Recept: Kavli

KRÄMIG GRILLMACKA

INGREDIENSER

surdegsbröd
smör
Kavli di Mozzarella Pesto
Parmesan
valfri salami
tomater
basilikablåd

GÖR SÅ HÄR

1. Rosta surdegsbrödet i stekpannan med lite smör.
2. Ringla över mjukost och lägg på salami.
3. Toppa med fina små tomater och basilikablåd!



MJUKOST

KAVLI

Nyhet i sortimentet Kavli di Mozzarella! En mjukost fylld med smak från basilika, parmesan och vitlök. Passar fint på alla typer av bröd och gör wrappen krämigare, grillmackan mycket godare och pastan smakrik på ett kick. Fräscha smaker från goda råvaror helt enkelt.

Ca pris 45 kr

#kavli_mjukost @kavli_mjukost #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA



SALTA KEX

BRETON

Unika, spröda och krispiga kex i sin renaste form. Bakade med vetegroddar, helt fria från artificiella färger och smaker. Avnjut som de är eller toppa på med goda pålägg som ost och marmelad!

Ca pris 22 kr

#bretonkex #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA



RÅGSKÅLAR

LINKOSUO

Linkosuo Rågskålar finns som original eller smaksatta med välbekanta snackskryddor. Dessa enkla men iögonfallande delikatesser är perfekta som drinktilltugg, tapas eller snacks. De är dessutom rika på fibrer och innehåller vegetabiliska fetter med 100% fullkorn och havre. Addera din favorittopping och njut! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 39 kr

#linkosuo @linkosuo #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA



PASTA

PASTA BERRUTO

Pasta är perfekt sommarmat till alltifrån den lätta pastasalladen till den varmare måltiden. 100% durumvete och äkta italienskt hantverk förhöjer smakupplevelsen! Tillverkare Pasta Berruto kombinerar moderna tillverkningsmetoder med traditionella. Samtliga sorter innehåller 100% italienskt vete. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 40 kr

#pastaberruto #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA



Foto: Xperhotelsandtable.se

CHOKLADDRYCK

PUCKO

Skaka, poppa och njut av den nya ljuvliga Pucko Delight. Fantastisk smak utan tillsatt socker, så delightful att du kan bli hänförd!

Ca pris 27 kr

#puckodelight #puckosverige @artlasverige #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



Vi är Wasa. Knäckebröd

Vi tror på transparens och enkelhet, okonstlad som vår natur. En handfull noggrant utvalda råvaror som blandas för att skapa vårt rustika knäckebröd. Detta ger vår distinkta knaprighet. Ju färre ingredienser desto bättre, det är vår filosofi. Vi tycker att enkla naturliga ingredienser ger den bästa smaken. Därför krånglar vi inte till det.

Wasa – Ett gott val för planeten

Vi är ingenting utan naturen. Det kan alla hålla med om. Men eftersom vi alltid bakar bröd med naturens finaste råvaror är det verkligen extra sant för oss. Gott knäckebröd är det vi gör bäst. Men vi vill också använda vår verksamhet för att göra skillnad. Eftersom klimatförändringarna förändrar allt förändras vi också. Att minska vårt koldioxidavtryck och kompensera där vi brister är en början. Progressiva initiativ som regenerativt jordbruk och koldioxidinfångning är ännu bättre. Men vi vill vara en del av lösningen. Inte genom stora avlägsna visioner utan med små och betydande förändringar här och nu. Faktum är att allt någon av oss har är nuet. Så vi agerar nu. Och gör det som vetenskapen visar oss är rätt, just nu.



Fabriken i Filipstad, 1940-tal.

SANDWICH

WASA

Wasa Sandwich är ett snabbt och enkelt mellanmål, perfekt för familjer med barn som är mycket i farten. En utsökt kombination av krispigt bröd och krämig fyllning i olika smaker. Dessutom 100% klimatkompenserat. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 10 kr

#wasasandwich @wasabrod #smakbox @smakbox



I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA

FALU CHIA

WASA

Falu Chia & Havssalt är 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 25 kr

#wasafaluchia @wasabrod #smakbox @smakbox



I VISSA I VISSA

med över 100 års tradition.

Vi är ett 100% klimatkompenserat varumärke.

Vår strategi är enkel: vi använder förnybar energi, vi arbetar med energibesparingsprogram på våra anläggningar och vi mäter varje ton koldioxid vi producerar. Vi arbetar kontinuerligt med olika projekt för att minska våra koldioxidutsläpp med fokus på rågen och stöder även initiativ för ökad hållbarhet över hela världen, som t.ex. skydd av regnskog och ren energiproduktion.

Läs mer om vårt hållbarhetsarbete på:

www.wasa.com/sv-se/hallbarhet



Vi har tagit fram produkter och utforskat nya smaker sedan 1919.

Vår historia

Vi har tagit fram produkter och utforskat nya smaker samtidigt som vi har behållit våra grundvärderingar sedan 1919.

1919 | Wasa ser dagens ljus

Detta var året då företaget grundades i Skellefteå av Karl Edvard Lundström. Då hette vi Skellefteå Spisbrödsfabrik AB, och ingen trodde att vi en dag skulle bli världens största producent av knäckebröd.

1931 | En ny fabrik, ett nytt hem

1931 flyttade vi till Filipstad efter att K.E Lundström förvärvat Filipstads Bageri AB. Där bakar vi fortfarande det mesta av vårt knäckebröd idag.

1950 | Kungens val

På 1950-talet blev vi Kunglig hovleverantör. Det innebar bland annat att vi fick ha Stora riksvapnet som emblem på våra förpackningar.

1991 | Två sidor på varje knäckebröd

I en tävling fick konsumenterna frågan vilken sida av knäckebrödet de bredde ut smöret på. Baksidan (den släta sidan) vann med 3 427 röster av totalt 5 229, men det är en hetsig debatt i Sverige än idag.

2007 | You get crispbread, you get crispbread, everyone gets crispbread!

Oprah Winfrey pratar om vårt knäckebröd i sin talk-show. "Jag älskar verkligen dessa svenska små läckerheter", sade hon, och amerikanerna blev som galna i jakten på vårt knäckebröd.

2019 | 100 år!

Wasa fyllde 100 år, och vi firade genom att lansera en ny produkt vid namn Wasa 100 – 100% fullkorn och 100% klimatkompenserat.



FRESH NEW LOOK. SAME GREAT TASTE.



LÄSKEDRYCK SOCKERFRI

7UP

7Up Zero är en sockerfri törstsläckare som passar perfekt en varm sommar dag. Den friska och söta citrussmaken passar utmärkt tillsammans med en måltid men är också uppfriskande efter en dag i solen. Lägg burken på kylning för bästa smak!

Ca pris 10 kr

#7upzero #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



SUPERBÅGAR

ESTRELLA

En fräsigt sensation i superformat med smak av äkta cheddar. En gigant bland bagar, en supernova på smakhimlen och kanske en blivande storfavorit för både trogna och nyförälskade ostbågsfans?

Ca pris 25 kr

#gillaattdela @estrellasverige #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA



CHILIGODIS

TYRKISK PEBER

En ny het produkt i godisyllan! Tyrkisk Peber Chili Pebers är mjuka chiliformade godisbitar som kommer i 3 st olika smaker, alla med chili-hetta. Ingefära/ Lime & Chili, Melon & Chili, Jordgubb/ Salmiakki & Chili. Perfekt för dig som vill ha lite sting i livet!

Ca pris 23 kr

#fazersverige @fazersverige #smakbox @smakbox

I VISSA



Recept: Tabasco

SWEET & SPICY VITLÖKSBRÖD

Vem gillar inte nygräddat vitlöksbröd? Tänk dig då det varma brödet med smältande vitlöks- och persiljesmör som får smak av en sötstark pepparsås! Det är precis vad vi har gjort här. Bryt den fräsiga baguetten i bitar och njut.

INGREDIENSER

1 st baguette
100 g rumsvarmt smör
1 st finriven vitlöksklyfta
2 msk hackad persilja
2 msk TABASCO® Sweet & Spicy pepparsås
1 tsk flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200°C.
2. Skär sneda skårar halvvägs igenom brödet.
3. Blanda ihop smör, vitlök, persilja, TABASCO® Sweet & Spicy pepparsås och flingsalt.
4. Fördela smöret i brödskårorna. Slå in brödet i smörpapper eller aluminiumfolie.
5. Grädda i mitten av ugnen tills brödet är frasigt och smöret har börjat smälta, ca 5–10 min.



PEPPARSÅS

TABASCO

Het, söt och kryddig! TABASCO® Sweet & Spicy är en mild pepparsås med många användningsområden. Använd den i salladsdressing, till glaze eller som dipsås till friterade räkor eller kyckling.

Ca pris 47 kr

#taframdetbasta @taframdetbasta #smakbox @smakbox

I VISSA



PASTA

1881

Två olika pastasorter 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. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 40 kr

#pastayourway #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA

I VISSA



MINI-MÅL

KNORR

Knorr Snack Pot Carbonara & Bolognese är varma mini-mål som passar perfekt när du är hungrig. Utmärkt som en lätt lunch, efter skolan eller innan träning för att hålla energin uppe! Snack Pot hjälper dig snabbt och smidigt att stilla hungern vid alla olika tillfällen. Fyll på med hett vatten, vänta 5 min och vips så har du ett färdigt mini-mål. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 20 kr

#knorr #eatforgood @knorrsverige #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA



LAKRITSDÄCK
AHLGREN'S BILAR

Ahlgrens bilar Lakritsdäck är mest troligt de godaste däck du någonsin smakat om du älskar lakrits. De är nämligen inte gjorda av gummi och stöldubb utan av läckert lakritsskum. Sveriges godaste bil erbjuder nu också Sveriges godaste däck!

Ca pris 20 kr

#ahlgrensbilar #cloetta @ahlgrens_bilar #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



FRUKTDRYCK
FESTIS

Festis kommer med en ny härlig smak - Raspberry Watermelon! God och fruktig med massor av smak av hallon och vattenmelon som passar perfekt att avnjuta av en varm sommardag. Servera väl kylt!

Ca pris 14 kr

#beafestis @beafestis #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



SMIDIG DIPP TILL PICKNICKEN

Ingen picknick utan snacks! Krispiga gurk- och morotsstavar med en riktigt god dipp är både gott och enkelt att ta med på picknick. Extra smidigt blir det om du förbereder en burk med lock och fyller med dippsås och grönsaksstavar – både lätt att ta med sig och minimalt med kladd! Testa Greek Garlic & Herbs med smak av vitlök och örter tillsammans med gurka, morot eller selleri. Kanske blir det din nya picknickfavorit?



VITLÖKSSÅS BLÅ BAND

Greek Garlic & Herbs Sauce från Blå Band är en frisk och smakrik vitlökssås som passar utmärkt till grönsaker, grillat kött, fisk och kyckling. Såsen kommer i Blå Bands smidiga "squeeze" tub som gör att du slipper kladd och spill.

Ca pris 29 kr
#blåband #sås @blåbandsverige #smakbox @smakbox

I VISSA



CHIPS PRINGLES

Om du känner dig vilsen bland det enorma utbudet av chips så har vi ett tips - Pringles Paprika! Härligt spröda och fylla med paprikasmak som passar perfekt till fredagsmyset.

Ca pris 14 kr
#pringles #pringlespaprika #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



GRISSINI LA MOLE

Smaksatta grissini med saltad rosmarin och olivolja. Härligt krispiga och passar perfekt att servera som aperitif, avnjuta med patéer eller med ett glas alkoholfritt vin.

Ca pris 45 kr
#lamole #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA



CHOKLADÄGG

KINDER

Kinder Joy bjuder på dubbel glädje. Ena halvan innehåller fyllda väffelkuler i en mjölk-kakao kräm, medan den andra halvan bjuder på en spännande överraskning!

Ca pris 13 kr

#kinderjoy #kinder #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA



CHOKLADKEX

KINDER

Ett kex med den unika smaken av Kinder. Kinder Cards är två krispiga wafers som innesluter en härlig kombination av kakao- och mjölkfyllning. Perfekt för både stora och små.

Ca pris 26 kr

#kindercards #kinder #smakbox @smakbox

I VISSA



CHOKLADPUDDING

PUCKO

Pucko är efter mer än 60 år på marknaden en kultförklarad klassiker. Pucko Chokladpudding har en härligt len och krämig smak av choklad. Perfekt att avnjutas som den är, men smakar bäst kall!

Ca pris 16 kr

#puckochokladpudding
#chokladpudding @puckosverige
#smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



Recept: Del Monte

PIGG PÄRON SMOOTHIE

4 PORTIONER

TILLAGNING: 10 MIN

INGREDIENSER

2 bananer
1 burk Del Monte
Päronhalvor à 420 g
4 dl vaniljyoghurt
2 nävar bladspenat
2 tsk riven ingefära
2 msk citronsaft
2 nävar is

GÖR SÅ HÄR

1. Skala bananerna och dela i bitar och lägg i en mixer.
2. Häll päronen i en sil och låt dem rinna av.
3. Lägg päron, yoghurt, spenat, ingefära, citronsaft och is i en mixer och mixa till en slät smoothie.
4. Häll upp i glas.



PÄRONHALVOR DEL MONTE

Del Monte® erbjuder världens finaste konserverade päron i lätt sockerlag eller i juice och passar perfekt att äta direkt som de är eller användas som ingrediens i ett recept. Utmärkt till bakning, desserter eller som en ingrediens i fruktsallad, smoothies eller cocktails.

Ca pris 32 kr

#delmonteeurope #smakbox #smakbox @smakbox

I VISSA



ISKAFFE

ARLA

Arla Iskaffe är en utsökt blandning av kaffe och kall mjölk. Kaffet är Rainforest Alliance certifierat och mjölken kommer direkt från Arla gårdar. Avnjut Arla Iskaffe till frukost, fika eller när du behöver lite energi. Smakar bäst väl kyld.

Ca pris 29 kr

#iskaffe @arlasverige #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA

I VISSA

I VISSA



FUNKTIONSDRYCK

COLLAB

Med dess oväntade sockerfria mix av naturligt koffein och rent marint kollagen så är COLLAB en dryck född från innovation, inspirerad av Islands storslagna natur och skapad med hållbarhet i åtanke. COLLAB tar funktion till en ny nivå med dess unika ingredienser av rent marint kollagen, naturligt koffein, protein, aminosyror och vitamin B. Finns ännu inte på svenska marknaden, exklusivt i Smakbox.

Ca pris 20 kr

#collabsverige @collabiceiland #smakbox @smakbox

I VISSA



SNACKSBÖNOR

DEN LILLE NØTTEFABRIKKEN
En smakrik proteinbomb gjord av näringsrika äkerbönor, veganska och glutenfria. Med andra ord ett bra alternativ som mellanmål, eller som snacks till din favoritserie! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 18 kr
#snacksbonner
#denlillenottefabrikken
@nottefabrikken #smakbox
@smakbox

I VISSA I VISSA



LEMONADKONCENTRAT

KIVIKS MUSTERI

Citronlemonadkoncentrat med smak av härliga citroner. Blanda 1+4 och gör din egen lemonad i italiensk stil. Perfekt som törstsläckare eller måltidsdryck med sin friska smak av citron. Servera väl kylt!

Ca pris 9 kr
#kiviks @kiviksmusteri #smakbox
@smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



Visste du att nyheten Läkerol Dents Fresh Apple har egenskaper som stöds av Svenska Tandläkarförbundet?

Läkerol Dents är en unik produkt på marknaden som erbjuder fulländad smak, konsistens och funktion i en och samma pastill. De är dessutom sockerfria och veganska. Under åren har flera uppskattade smaker lanserats, som Sweet Mint, Menthol, Strawberry, Peppermint, Raspberry Lemongrass och Sweet Mango. Nu utökas familjen med en uppfriskande nyhet: Läkerol Dents Fresh Apple med smak av friskt grönt äpple och en touch av citronmeliss.

Det inte lika många känner till är att Läkerol Dents dessutom gör gott, då de innehåller xylitol, vilket till skillnad från sockerarter, bidrar till att bibehålla tändernas mineralisering. Användningen av xylitol som huvudsakligt sötningsmedel i pastiller är något som stöds av Svenska Tandläkarförbundet. Flera av Läkerol Dents askar pryds dessutom av Svenska Tandläkarförbundets logotyp, vilket gör oss extra stolta, säger Fia Rasmusson, Brand Manager på Cloetta. Nyheten Läkerol Dents Fresh Apple hittar du inom dagligvaruhandeln!

PASTILL

LÄKEROL DENTS

En mjuk pastill med smak av grönt äpple och en touch citronmeliss. Pastillen är sockerfri, vegansk och innehåller 50% xylitol som stöttar din dagliga tandvård* och för bästa effekt tas två efter varje måltid.* intag av pastiller som innehåller xylitol och maltitol i stället för sockerarter bidrar till att bibehålla tändernas mineralisering.

Ca pris 18 kr
 #läkerol #makespeopletalk
 @läkerol_sverige #smakbox
 @smakbox



I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



TONIC SOCKERFRI
SCHWEPES

En sockerfri tonic som samlar sommarens bärriga smaker i perfekt balans. Smaker av svarta vinbär ger en lätt sötma med en härlig friskhet i en vackert himmelrosa nyans!

Ca pris 15 kr
 #schweppes #pinktoniczero @schweppesverige
 #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



MJUK TOFFEE
NICK'S

Len mjölkchoklad fylld med seg karamellfyllning, nu med nytt recept och ännu godare smak. Nick's produkter är alla fria från tillsatt socker, gluten och palmolja.

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

I VISSA I VISSA



FUNKTIONSDRYCK
CLEAN SAV:D

En hållbar funktionsdryck med en bas på tillvaratagna äpplen. Hela produktionen sker i Sverige och drycken innehåller 5 vitaminer, 105 mg naturligt koffein och är 100% vegansk. Mango är det senaste tillskottet i sortimentet. En härlig tropisk smaksensation kombinerat med en lätt syrlighet och sötma gör att den passar perfekt som en uppfriskande dryck under sommaren!

Ca pris 25 kr

#cleansavd #nomorefruitwaste @cleansavd #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA



FUNKTIONSDRYCK
CLEAN ACT:VE

Clean active är en innovativ hybrid-dryckesserie med vitaminer, naturliga vätskeåterställare samt äkta björksav som förknippas med sina hälsofördelar. Hela serien är svagt kolsyrad, sockerfri och dessutom tappad på 100% återvunnen PET-flaska. Finns sedan tidigare i smakerna Hallon och Äpple. Du får smaka det senaste tillskottet med smak av Passion.

Ca pris 25 kr

#cleanactive @cleanactive #smakbox @smakbox

I VISSA





NO BAKE GRANOLAPAJ

8-14 BITAR

TILLAGNING: 20 MIN

INGREDIENSER

Risenta Granola Äpple Kanel
2.5 dl jordnötssmör
5 dl grekisk yoghurt
flytande honung
färsk frukt
färska bär

GÖR SÅ HÄR

1. Mixa granolan med jordnötssmör till en krämig konsistens. Lägg i en pajform.
2. Bred på grekisk yoghurt, garnera med bär och frukt och avsluta med att ringla över honung.



GRANOLA PROVPÅSAR

RISENTA

Gyllene och knaprigt god granola med naturlig sötma från dadlar och rik på fiber. Finns i smakerna Äpple & Kanel, Rostad mandel & Hasselnöt samt Mörk kakao, sötsyrliga hallon & krispiga kokoschips. I butik finns granolan i förpackning om 375 g för 40 kr. I Smakbox får du prova flera mindre provpåsar - perfekta portionsförpackningar för sommarens äventyr! - - - - -

Ca pris 8 kr

#risenta #smakbox @smakbox

Recept: Risenta

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



SÅ FUNKAR KALLT TILLÄGG:

- Ett tillägg till din prenumeration
- Ca 15 kalla smaker
- Både kylta & frysta produkter
- Värde ca 400 kr
- Pris 169 kr (+50 kr hemleverans)

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 kylta 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 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 kylta och frysta produkter som följde med juniboxen.



**FIL
BOLLNÄS**

Än idag följer Bollnäs Fil det recept som togs fram på anrika Bollnäs Mejeri på 1950-talet. Älskad för sin milda, mjuka smak & krämiga konsistens. Ett riktigt svenskt mathantverk när det smakar som bäst.

Ca pris 21 kr
#bollnasfil @bollnasfilserverige
#smakbox @smakbox

I VISSA



**JUICE
GOD MORGON®**

God Morgon® breddar nu sitt ekologiska sortiment med en ny familjefavorit. Bestående av ekologiskt äpple, rabarber & jordgubb. Den ultimata smaken av soliga somrardagar, solmogna jordgubbar, söta äpplen och med en hint av rabarber. En härlig smakupplevelse med en spännande tvist!

Ca pris 32 kr
#godmorgon #juice
@godmorgon_se
#smakbox @smakbox

I VISSA



**CITRONSORBET
TRIUMF GLASS**

En uppfriskande sorbet gjord på syrliga citroner. Passar även den veganska och laktosintoleranta glassälskaren. Glassen är gjord i Triumphs glassfabrik i Sävedalen.

Ca pris 23 kr
#triumfglass @triumfglass_se #smakbox @smakbox

I VISSA



**GELÉPUDDING
JELLY SNACK**

Jelly Snack är en sockerfri gelépudding med härligt somrig smak och en len och mjuk konsistens. Den passar lika bra som mellanmål, dessert eller när sötsuget klickar in.

Ca pris 14 kr
#lowcaly @lowcalysverige #smakbox @smakbox

I VISSA

Bjud på streetfood hemma!

Använd Korvbrödsbagarns Potato hot dog bun till kryddig korv, krispig halloumi eller vegetarisk fyllning. Gärna i sällskap med smält ost, krämig dressing, rostad lök, jalapeño och sås.



Recept: Korvbrödsbagarn

KOREANSK KIMCHI DOG

INGREDIENSER

4 st Potato hot dog bun
4 st chili & ramlökskorvar (eller annan smakrik korv, t ex kabanoss eller chorizo)
160 g kimchi (finns att köpa färdig)

KICKIN' KETCHUP

2 msk ketchup
3 tsk srirachasås
1 tsk finhackad ingefära, färsk eller syltad

KICKIN' MUSTARD

2 msk amerikansk senap
1 msk kickin' ketchup
1 tsk finhackad ingefära, färsk
1 tsk srirachasås
1 tsk risvinäger (kan ersättas med vitvinsvinäger)

TOPPING

Färsk koriander

GÖR SÅ HÄR

1. Kickin' ketchup & kickin' mustard: Blanda ingredienserna till de två såserna och låt stå en stund.
2. Grilla eller stek korvarna.
3. Rosta bröden.
4. Lägg korven i brödet och toppa med kimchi, som är lika god varm som kall. Ringla över kickin' ketchup och mustard. Strösslå över rikligt med färsk koriander. Servera direkt!

Tips! Servera gärna rostade sojaböner till.

KORVBRÖD

KORVBRÖDSBAGARN

USA-inspirerade korvbröd, bakade med potatis vilket gör brödet unikt saftigt och luftigt. Storleken är rejäl och känslan är mycket mjukare än vanliga korvbröd. Finns också i butik som hamburgerbröd.

Ca pris 30 kr

#korvbrödsbagarn #potato
@korvbrödsbagarn #smakbox
@smakbox



Recept: Zeta

PASTA CARBONARA

INGREDIENSER

Zeta Spaghetti
1 frp Zeta Guanciale tärnad
2 st finhackade vitlöksklyftor
4 st äggulor
85 g Zeta Pecorino Romano
4 msk Zeta Extra jungfruolja Classico
salt
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Koka pastan enligt förpackningens instruktioner och spara 1,5 dl kokvatten.
2. Häll lite olivolja i en stekpanna och knaperstek guanciale.
3. Tillsätt vitlöken mot slutet.
4. Vispa ihop äggulor och riven ost i en skål, blanda med 2-3 msk avsvolat pastavatten.
5. Sänk till mycket svag värme på plattan. Vänd ner den nykokta pastan i stekpannan och rör ner ägg och ostblandningen. Det är jätteviktigt att pannan inte är för het, då stelnar ägget och såsen blir fast och grynig.
6. Späd med pastavatten för att få en krämig konsistens.
7. Smaka av med salt.
8. Mal över ordentligt med svartpeppar så att det ser ut nästan som korn av kol.
9. Servera gärna med lite mer pecorino eller parmesanost och några droppar olivolja på toppen av varje portion.

GUANCIALE

ZETA

Guanciale är italiensk lufttorkad griskind och en av Italiens mest kända charkuterier, mycket tack vare att den spelar huvudrollen i italienska klassiska pastarätter som spaghetti carbonara, spaghetti all' Amatriciana och spaghetti alla gricia. Smaken är mustig och fyllig med fin salta. Passar även knaperstekt över en rotfruktsgratäng eller en sallad.



Ca pris 42 kr

#zetarecept @zeta.nu #smakbox @smakbox

I VISSA



PINSA MED TOMATSÅS, MOZZARELLA OCH PROSCIUTTO

2 PORTIONER

INGREDIENSER

Zeta Pinsa
3 msk pizzasås
Zeta Parmigiano Reggiano, flarn
Zeta mozzarella
salt
nymalen svartpeppar
Zeta Prosciutto di Parma
färsk basilika
Zeta Extra jungfruolivolja Guerrieri

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 250°, gärna varmluft.
2. Skär mozzarella i bitar och lägg dem på hushållspapper. Lägg ett papper över och tryck till. Mozzarellan får då krämigare konsistens och pinsan blir inte för blöt.
3. Fördela tomatsåsen över pinsan. Ströslas över 0,5 dl parmesanflarn och lägg på mozzarella. Pensla gärna kanterna med olivolja för extra krisp.
4. Grädda pinsan i ca 7 minuter eller tills osten smält och brödet fått fin färg.
5. Salta och peppra.
6. Fördela prosciutto, basilika och flarn av parmesan över pinsan. Ringla över olivolja.



Skanna koden
och upptäck fler
Pinsarecept!



PINSA

ZETA

Zeta Pinsa, som en pizza fast ändå inte! Pinsa är en mix av pizza och focaccia, med fyllig och mustig karaktär och en härligt krispig kant. Lägg på t ex. tomatsås, mozzarella, riven parmesan och grädda i ugn ca 5-8 min på 230° värme. Toppa med salami eller parmaskinka, några basilikablod och ringla över olivolja. Perfekt till både vardag och fest!

Ca pris 39 kr

#zetarecept @zeta.nu #smakbox @smakbox

Recept: Zeta

**BEARNAISE****FARMERS & CHEFS**

Växtbaserad bearnaise som är krämig och fyllig, med god smak av de klassiska örterna dragon och persilja. Servera kall eller varm försiktigt i vattenbad.

Ca pris 25 kr

#farmersandchefs @farmersandchefs.se #smakbox @smakbox

I VISSA

**FÄRSKOST****STOCKELD DREAMERY**

Stockeld Creamy Spread är en 100% växtbaserad färskost gjord på fermenterade linser och kikärter. Passar perfekt på mackan, i matlagning och i bakning – varm som kall! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 29 kr

#stockelddreamery @stockeld_dreamery #smakbox @smakbox

I VISSA

DRICKKVARG**YALLA!**

Yalla! drickkvarg har ett naturligt högt proteininnehåll, låg fetthalt och inget tillsatt socker eller innehåll av laktos. Perfekt att ta med till träningen eller när du är på språng och behöver en extra kick. Kommer i smakerna Persika & passion, Blåbär & svarta vinbär, Jordgubb & granatäpple. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 21 kr

#yalladrickkvarg #drickkvarg @yalla_sverige #smakbox @smakbox



I VISSA

GREMOLATAKYCKLING AMORE

Comfortfood för hela familjen. Färdigmarinerad kyckling med smak av gremolata av klassiska italienska smaker av basilika, persilja, citron, rosmarin och vitlök. Serveras med kärleksfullt grillad hjärtsallad samt potatis och gröna ärtor som smakas upp med citron. Friskt, fräscht och enkelt.

4 PORTIONER

TILLAGNING: 60 MIN

INGREDIENSER

2 frp Lönneberga Kycklingbröstflé
Gremolata (å 325 g)
Potatis & gröna ärtor
700 g delikatesspotatis
200 g frysta ärtor
juice från 0,5 citron
2 msk olivolja
flingsalt
svartpeppar

GRILLAD HJÄRTSALLAD

8 st hjärtsallader
150 g smör
150 g hasselnötter, skalade
1 ask smörgåskrasse
150 g parmesanost

GÖR SÅ HÄR

Potatis och gröna ärtor:

1. koka potatisen i riktigt saltat vatten. Häll i de frysta ärtorna och låt koka med den sista minuten.
2. Häll av vattnet. Smaksätt med citronjuice, olivolja, flingsalt och svartpeppar.

Grillad hjärtsallad:

1. Tvätta och dela varje hjärtsallad i två. Bryn smör i en kastrull tills det börjar dofta nötigt, låt svalna.
2. Rosta hasselnötterna i en torr stekpanna och hacka grovt. Riv parmesanen.
3. Grilla hjärtsalladen samtidigt som kycklingen, först med snittytan nedåt och sedan andra sidan.

Kyckling:

1. Grilla på båda sidorna tills den har en fin yta. Låt den sedan gå klart på indirekt värme, dvs inte direkt ovanför den glödande kolen eller brännaren.
2. Kycklingen är klar när den har inntemperatur på 72°.



Recept: Lönneberga



BRÖSTFILÉ LÖNNEBERGA

Lönneberga kyckling från Blekinge nu smaksatt med en härlig gremolata. En fräsch och god kryddsättning med smak av basilika, persilja, vitlök och citron. Grilla, stek i panna eller i ugn för en snabblagad och god sommarmiddag.

Ca pris 65 kr

#lönneberga @lönneberga.se #smakbox @smakbox

I VISSA

HUMMUS SEVAN

Hummus smaksatt med harissa och paprika. Harissa är en het och smakrik chilipasta med ursprung i Tunisien. Utöver chili innehåller harissa vitlök, koriander & kummin. Hummusen är toppad med en härlig röra (bl.a. harissa, tomat, grillad paprika & jalapeño), önskar du en starkare hummus, blanda i toppingen! Passar perfekt till grillat, i bowls och som tillbehör till det mesta.

Ca pris 25 kr

#sevanhummusharissa #sevanfood @sevanfood #smakbox @smakbox



I VISSA

MILKSHAKE YALLA!

Yalla Milkshake Vanilj är en härlig mjölkdryck för alla tillfällen. Perfekt när du vill unna dig något gott, oavsett om du är på stranden eller hemma i soffan. Smakar bäst kall, men kan förvaras i rumstemperatur. Skaka och njut!

Ca pris 15 kr

#yalla #yallamilkshake @yalla_sverige #smakbox @smakbox



I VISSA



Recept: Frödinge

OSTKAKA MED SYRLIG LIME OCH KOKOS

INGREDIENSER

600 g Ostkaka
200 g naturell färskost
1 st lime (saft och skal)
rostade kokosflakes
jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

1. Tillaga ostkakan enligt förpackningen.
2. Rör din färskost så den blir lite luftigare.
3. Blanda den luftiga färskost med både saft och skal från lime.
4. Servera din ostkaka med blandningen och toppa med rostad kokos och jordgubbar.

Tips! Det finns rostade kokosflakes att köpa i butik



OSTKAKA FRÖDINGE

Frödinge Ostkaka är en klassiker som passar perfekt när du är sugen på ett riktigt gott och proteinrikt mellanmål. Den bakas alltid med småländsk kärlek, äkta mandel och färsk svensk mjölk och gräddle från gårdar i hjärtat av Frödinge.

Ca pris 36 kr

#frödinge @frodingemejeri #smakbox @smakbox

I VISSA



GRILLAD ÄPPELPIZZA

6 PIZZOR

INGREDIENSER

50 g KronJäst för Söta Degar, färsk
150 g (1 påse) KronJäst Surdeg
Fullkornsvete eller Råg

5 dl vatten, 25 °C
2 msk solrosolja
2 msk honung
12 g kardemummakärnor, stötta
ca 12,5 dl vetemjöl special
2 tsk salt

TOPPING (1 PIZZA)

2 st äpplen, tunt skivade
75 g smör, hyvlat
1 tsk kanel, malen
2 msk råsocker

GÖR SÅ HÄR

- Rör ut jästen i vattnet. Blanda ner surdeg, olja, honung, kardemumma och det mesta av mjölet.
- Tillsätt salt och arbeta kraftfullt i ca 10 min. Dubbla tiden om du knådar för hand. Låt jäsa under bakduk i 45 min.
- Värm grillen, gärna med baksten i, till 300–350 °C. Låt de övre och undre spjällen vara öppna.
- Dela degen i 6 bitar. Kavla ut en pizza i taget direkt på mjölat bakplåtspapper.
- Hyvla över hälften av smöret och strö över lite kanel och socker. Lägg ut äppelskivorna och toppa med resterande smör, kanel och socker.
- Lyft över pizzorna på grillstenen. Stäng locket och grilla i ca 3–5 min, tills de har fått fin färg.



SURDEG KRONJÄST

Färdig surdeg med levande surdegskultur. Denna behöver man inte mata, den är klar att blanda ner i degen direkt vid degberedningen och mängden är anpassad efter ett lämpligt grundrecept. Ger goda, saftiga bröd och bakverk! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 25 kr

#bakglädje #hembakat @kronjast #smakbox @smakbox

Recept: Kronjäst

I VISSA



ASIATISK SALLAD MED GRILLAD LAX, PRIMÖRGRÖNT OCH ERIKS® SRIRACHA AIOLI

4 PORTIONER

INGREDIENSER

SÅS

1 flaska Eriks® Sriracha Aioli
2 msk rödvinsvinäger

ASIATISK SALLAD

500 g lax
salt
peppar
2 huvud krispsallad
0,5 huvud blomkål, tunt hyvlad
12 st cocktailtomater halverade
1 knippe morötter, skalade & halverade
8 st rädisor, tunt skivade
50 g sockerärter, tunt skivade
3 st knipplökar, tunt skivade
4 msk rostad lök
12 st räkchips, friterade

TILL SERVERING

Eriks® Sriracha Aioli

GÖR SÅ HÄR

1. Rör ihop 1 dl Eriks® Sriracha Aioli med 2 msk rödvinsvinäger och krydda med lite salt och peppar.
2. Krydda lax med salt och peppar. Grilla/stek den till ca 50°C i kärna, lägg upp på tallrik och pensla med Eriks® Sriracha Aioli/vinägersås, låt vila i ca 5–10 min.
3. Varva sallad med blomkål, tomater, morötter, rädisor, sockerärter och knipplök i skål eller på tallrik.
4. Lägg på brutna bitar av lax och toppa med rostad schalottenlök och grovkrossade räkchips.
5. Servera med resterande Eriks® Sriracha Aioli som dressing.



Recept: Eriks Säser



Recept: Eriks Såser

VIETNAMESISKA "SOMMARRULLAR" MED GRILLAD LAX, NUDLAR OCH ERIKS® TERIYAKI MAYO

4 PORTIONER

INGREDIENSER

500 g lax
salt
peppar
100 g tunna risnudlar, kokta
50 g ärtskott
2 st morötter, skurna fint
0,5 st gurka, fint skurna
1-2 dl picklad rödlök
1 knippe örter (koriander, mynta, persilja, gräslök)
1-2 dl rostade frön/nötter (solros, pumpa, jordnötter, cashewnötter)
12-16 st rispapper

TILL SERVERING

Eriks® Teriyaki Mayo
japansk soja

GÖR SÅ HÄR

1. Krydda laxen med salt och peppar.
2. Grilla/stek laxen till ca 50°C i kärna, lägg åt sidan och låt vila i ca 5-10 min.
3. Lägg upp övriga ingredienser i/ på skålar, fat och sätt ut på bordet.
4. Fyll en eller två djupa tallrikar med ljummet vatten och doppa sedan 1 ark rispapper i taget och lägg på din tallrik.
5. Lägg på de ingredienser du önskar i mitten på rispappersark, t ex risnudlar, bruten lax, ärtskott, örter och lite frön/nötter och ringla över Eriks® Teriyaki Mayo, rulla ihop och doppa sedan i mer sås eller japansk soja.



SÅSER

ERIKS®

Eriks såser tar smaker från hela världen hem till dig. Teriyaki Mayo med inslag av soja och umami förflyttar dig till Japan. Sriracha Aioli tar dig till Asien med sin chilihetta och vitlök. Smakrika Jalapeño Lime & Mynta får oss att längta till soliga Mexiko. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 27 kr och 34 kr

#erikssåser @erikssåser.se #smakbox @smakbox



Recept: Skånemejerier

PANNOUMISALLAD

INGREDIENSER

2 portioner
200 g Pannoumi ostfilé (alt. Pannoumi ostburgare 2x75g)
1 msk olja
1-2 dl linser, avrunna
Salladsgrönsaker, t ex tomat, gurka, rödlök, rädisor, hyvlat blomkål och spåda salladsblad
Till dressingen:
1 msk pressad citron
1 tsk rivet citronskal
2 msk rapsolja
1 msk flytande honung
1 dl granatäpplekärnor

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa ihop dressingen, smaka av med salt och svartpeppar. Pensla burgarna och stek eller grilla dem tills de fått fin färg och är genomvarma.
2. Lägg salladsgrönsakerna och linserna i botten på djupa tallrikar och lägg Pannoumin ovan på.
3. Skeda över dressingen och servera direkt.

PANNOUMI OSTFILÉ

SKÅNEMEJERIER

Pannoumi® är en svensk grill & stekost, att steka, grilla, fritera och att ha i grytor istället för kött! Den får en läcker frasig yta och blir mjuk och krämig inuti vid stekning, grillning och fritering. Skär i kuber, stavar, burgare eller varför inte riva ner och blanda i härliga vegetariska biffar?



Ca pris 35 kr

#pannoui #grillost @pannoui #smakbox @smakbox

I VISSA



OST

MINI BABYBEL

Mini Babybel passar både som mellanmål och på ostbrickan och uppskattas av både vuxna och barn. Det skyddande vaxet gör den enkel att ta med på språng och är rolig att öppna. Klarar sig bra utanför kylan hela dagen, en perfekt snack to go! Fri från tillsatser och e-ämnen samt naturligt fri från laktos.

Ca pris 30 kr

#snack #mellanmål @babybel_se #smakbox @smakbox

I VISSA



MJUKOST DIPP SKRATTANDE KON

Krispiga grissini pinnar som doppas i en mild och krämig mjukost. Ett perfekt mellanmål eller snack för barnen - på språng eller hemma!

Ca pris 30 kr

#mellanmål #snack @la_vache_que_rit_nordics #smakbox @smakbox

I VISSA



Recept: Arla Köket

PASTA MED SAFFRAN OCH TOMAT

En panna med italienska smaker som passar utmärkt till nykokt pasta.

4 PORTIONER

INGREDIENSER

300 g tagliatelle
400 g kronärtskockshjärtan
250 g cocktailtomater
2 dl Arla Köket lätt crème fraiche
saffran & tomat
65 g babyspenat

GÖR SÅ HÄR

1. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
2. Låt skockorna rinna av och skär dem i klyftor. Halvera tomaterna.
3. Koka upp crème fraiche i en panna. Tillsätt spenat, kronärtskocka och tomat, låt koka ca 2 min.
4. Servera med pastan.



CRÈME FRAICHE

ARLA KÖKET

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

Ca pris 23 kr

#arlaköket @arlamat #smakbox @smakbox

I VISSA

VANILJSÅS

OATLY

Vaniljsås gjord på havre, helt vegetabilisk och med många användningsområden. Häll upp direkt som den är, servera till färsk frukt eller till din godaste äppelpaj. Eller varför inte blanda den med bär och frysa till glass?.

Ca pris 13 kr

#oatly @oatly #smakbox @smakbox



I VISSA

VÄXTBASERAD GLASS

OATLY

Helt vegetabilisk vaniljglass med jordgubbssås och vaniljfrugebitar. Rätt och slätt en himla god växtbaserad glass!.

Ca pris 48 kr

#oatlyicecream #oatly @oatly #smakbox @smakbox



I VISSA

#SMAKBOX

Under #smakbox finns nu över 54.000 inlägg som gjorts av er! Vi är så glada att så många inspireras och delar med sig av allt det goda som skapas med produkterna ur boxen. In, inspireras och dela du med!

Här ser ni några härliga exempel från er.



INSPIRATÖRTIPSET

Kolla in @lenashome på Instagram!



"Jag har ett blandat konto med mest mat. Jag försöker lägga upp inlägg med både matlagning från grunden och lagat med halv- eller helfabrikat. Älskar att prova för oss nyheter, därav är SMAKBOX toppen!"

SMAKINSPIRATÖREN



AVEN OSMAN DARWESH

BOR: Malmö

GÖR: Undersköterska

FÖLJ: @aven_darwesh på Instagram

SMAKINSPIRATÖR @AVEN_DARWESH

"Mitt namn är Aven Osman Darwesh och jag bor i Malmö. Jag är utbildad konditor och har många års erfarenhet inom branschen. Jag har alltid haft ett stort intresse för bakning och matlagning, vilket var anledningen till varför jag startade mitt Instagram-konto.

Målet med kontot var att dela med mig av goda recept som alla kan skapa hemma. Det har blivit en del av mitt liv och jag älskar att dela med mig av olika recept, både hälsosamma men även recept som passar superbra till fredagsmyset!"

PANKOFRITERAD KYCKLING

INGREDIENSER

- 1 kg kycklingfilé
- 4-5 dl mjölk
- 1 msk vetemjöl
- 2 msk majsstärkelse
- 1 msk paprika
- 0,5 msk spiskummin
- 0,5 msk svartpeppar
- 1 msk kycklingkrydda
- 0,5 msk salt
- 4-5 dl pankostörbröd

GÖR SÅ HÄR

- Skär kycklingen i jämnstora strimlor.
- Häll mjölken och kryddorna samt vetemjöl och majsstärkelse i en skål och blanda väl.
- Häll över kycklingstrimlorna i blandningen och låt marinera i 2-3 min.
- Ta sedan ut kycklingbitarna och panera dem i pankostörbrödet.
- Hetta upp oljan till 175°.
- Friterar kycklingen ca 2-3 min på varje sida (beroende på tjocklek). Kontrollera att kycklingen är genomstekt.
- Lägg sedan den friterade kycklingen på ett fat med papper så oljan rinner av.
- Servera med valfria tillbehör och njut!



KYCKLINGFILÉ LÖNNBERGA

Var med i Smakbox NYTÄNK, februari 2023.

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. Tänk på att du måste ha en öppen profil för att kunna tävla.

Tävlingen pågår fram till 14:e juni och vinnarna presenteras på @smakbox senast 17:e juni*.

LYCKA TILL!

* Vinnare meddelas på Smakbox Instagram i separat tävlingsinlägg. För fullständiga tävlingsvillkor se: www.smakbox.se/sv/allmanna-villkor-personuppgiftspolicy §14.



Alexandras vinnande tävlingsbidrag!

Är det din tur?

Nästa gång kanske det är din tur att vinna? Dela din stund med oss!



ALEXANDRA ANKARBERG

BOR: Vimmerby
FAMILJ: Jag och mina två tonårsdöttrar
GÖR: Jag jobbar på ett tryckeri sedan 23 år tillbaka
Prenumerant sedan april 2021.
Prenumererar på MATIG.

Hej Alexandra, en av vinnarna från tävlingen #smakboxstund för NYTÄNK-boxen i februari!

VAD TYCKER DU ÄR ROLIGT MED SMAKBOX?

- Jag och mina 2 tonårsdöttrar gillar Smakbox väldigt mycket och ser fram emot när den kommer. Då samlas vi runt den och öppnar tillsammans.

HUR GÅR DET TILL HEMMA HOS DIG NÄR SMAKBOX ÖPPNAS?

- Vi plockar upp en sak i taget och ser vad det är. Dricka och snacks delar vi upp mellan oss och mat ingredienserna planerar vi in i måltider framöver.

VILKEN ÄR DIN FAVORITPRODUKT DU UPPTÄCKT I SMAKBOX?

- Favoriten just nu är Zingo citron sockerfri som jag fick i min senaste Smakbox.



Följ oss!

@SMAKBOX, #SMAKBOX

FACEBOOK.COM/SMAKBOXSE

Ge bort Smakbox

Ge bort en present som överraskar om och om igen! Till sommarens firanden, bröllop eller födelsedagar. Köp 1 box eller flera i följd (upp till 6 st). Skickas över hela Sverige. Från 223 kr (ord. 279 kr).

Rabattkod: GE20 Köp på smakbox.se/ge-bort-smakbox

*) Gäller t.o.m. 31/8. Kan ej kombineras med andra erbjudanden.

20%
RABATT



NÄSTA SMAKBOX SKICKAS TILL PRENUMERANTER 23 AUGUSTI-8 SEPTEMBER
OCH DÄREFTER LÖPANDE TILL NYA KUNDER SÅ LÄNGE LAGRET RÄCKER