

# Smakbox

INSPIRATIONSTIDNING FRÅN SMAKBOX

TEMA

# Vintermys

MAXA VINTERMYSET MED ENKLA & GODA RÄTTER  
DUKA UPP JULBORDET MED NYTT & TRADITIONELLT  
SPRUDLANDE DRINKAR OCH FESTLIGA SNACKS  
32 SIDOR RECEPT OCH INSPIRATION





**4**  
**VEGETARISK LASAGNE**  
med senapssås från Colman's



**6**  
**BUBBLIG FÖRDRINK**  
med glögg från Kullamust



**22**  
**FLANKSTEK**  
med bearnaise från Eriks® såser



**24**  
**TOMATSOPPA**  
med färskost från Boursin



### 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 @sadikhelen
- 31 TÄVLA OM SMAKBOX** dela din #smakboxstund

FOTO FRAMSIDA: Flora

Smakbox

Smakbox AB  
Hälsingegatan 40  
113 43 Stockholm  
kontakt@smakbox.se  
08 - 120 223 80  
www.smakbox.se

# Vintermys

Mysiga stunder  
i vinter!

Njut av nya julsmaker  
och goda överraskningar  
inför det nya året.

Tjuvstartar du med att knapra på pepparkakor och smutta på julmust redan i november eller väntar du tills första advent? Oavsett vad kan dagarna fram till jul kännas som ett maraton. Vi vill slå ett slag för att stanna upp ett tag. Hämta andan, slå dig ned på din favoritplats och njut av årstidens VINTERMYS.

Nya och gamla mattraditioner möts när vi samlas kring julbordet. I din box kan du hitta tidlösa smaker som vi alltid återkommer till, så väl som nya favoriter. Något sött till adventsfikat, krispiga salta snacks till glöggkvällen, sprudlande goda drycker som förhöjer varje måltid och helgklassiker i uppdaterade format.

Men varför låta de härliga stunderna sluta i december? Ta med känslan in i det nya året och fortsätt att mysa hela vintern! Börja med att upptäcka alla produkter som

finns i din box. Vi har lagt ner extra mycket gott till jul och nyår – men även inför starten på det nya året för dig som öppnar boxen efter jul.

Smakbox beskrivs ofta som julafton flera gånger om året. Ge dina nära och kära en julklapp som fortsätter att överraska och ge glädje under lång tid. Du kan ge bort allt från 1 till 6 boxar i rad. Just nu har vi ett extra bra erbjudande, använd koden GE20 för att få 20% rabatt på gåvor!

Ta hand om er – vi ses för ännu fler goda stunder tillsammans 2024!

Varma hälsningar,  
Vi på Smakbox



20%

## 20% PÅ GÅVOR

Smakbox är en present som överraskar om och om igen! Du kan ge bort upp till 6 boxar i rad, ett helt år med Smakbox. En perfekt julklapp som uppskattas av alla. Passa på, just nu får du 20% rabatt på gåvor med kod: GE20

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



## GE OCH FÅ RABATT

Visste du att du har en unik rabattkod som du kan dela med dina vänner och bekanta? Den är laddad med 10% rabatt på första boxen. Dessutom får du själv 20 kr rabatt på nästa box, varje gång din rabattkod löses in. Koden finns på Mina sidor på [smakbox.se](https://smakbox.se).



## VAD TYCKER DU OM PRODUKTERNA?

Om ett par veckor får du en recension via mejl. Där får du betygsätta produkterna i boxen! Tillsammans delar vi ut Toppbetyg till de mest omtyckta produkterna.

## VÅRA SMAKMIXAR

Smakbox kommer i 4 olika smakmixar. Det mesta av innehållet är detsamma i alla smakmixar men några produkter skiljer sig åt. När du har fått hem din Smakbox får du ett mejl med en smaklista som visar vilka produkter som finns i just din box. I tidningen är alla produkter märkta med vilken smakmix de främst finns med i. Du kan när som helst byta Smakmix på Mina Sidor på [smakbox.se](https://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



# Sprid snällhet och stöd Maskrosbarn

Swisha pepparkakskulor till någon du tycker om och bidra samtidigt till Maskrosbarns verksamhet, där barn som har det svårt hemma får stöd och trygghet. Scanna QR-koden och följ instruktionerna. Mottagaren får en hälsning och en digital kupong.



## PEPPARKAKSKULOR

### GÖTEBORGS KEX

Chokladdoppade pepparkakskulor med en kombination av len choklad och en kärna av krispiga pepparkakskulor i smakerna mjölkchoklad och vit choklad. Pepparkakskulorna kommer i en praktisk påse och är klara att hålla upp i en skål till julens alla goda stunder! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 27 kr

#goteborgskex #maskrosbarnorg @goteborgskex #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



## SALT

### ODYSSEY

Det renaste och godaste av alla havssalter, därav namnet Fleur De Sel. Handskummat från saltdamarna i Messolonghi, ett oförorenat område som är miljöskyddat. Dessa lyxiga och rent smakande kristaller ger ett premiumsalt som lyfter varje maträtt.



Ca pris 45 kr

#saltodyssey @salt\_odyssey #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA

## JULMUST

### APOTEKARNES

Apotekarnes Julmust Apelsin är sockerfri julmust med en tydlig smak av apelsin. Den passar perfekt till julens alla firanden och avnjuts bäst väl kyld!



Ca pris 16 kr

#apotekarnes @apotekarnesjulmust #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



## Tips!

Använd eventuell olja från de marinerade kronärtskockorna och saltorkade tomater för att ge grönsaksfräset till lasagnen ytterligare smak, eller spara till ett annat tillfälle.



Recept: Colman's

## VEGETARISK LASAGNE MED SENAPSSÅS

### 4 PORTIONER

#### INGREDIENSER

1 st gul lök  
1 burk marinerade kronärtskockor i olja (ca 300 g)  
1 frp kokta röda linser (ca 400 g)  
400 g fryst, tinad bladspenat  
150 g strimlade saltorkade tomater  
200 g färska lasagneplattor  
250 g rivnen mozzarella  
olivolja till stekning  
salt och nymalen svartpeppar

#### SENAPSOSTSÅS

8 dl färdig pastasås med ost  
2,5 msk Colman's Original senap

### GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skala, dela och finhacka löken. Häll av och skär kronärtskockan i mindre bitar.
3. Häll av, skölj och låt linserna rinna av (det går också bra att koka 1,5 dl torra röda linser enligt anvisning på förpackningen).
4. Fräs löken i 2 msk olja i en stekpanna tills den har mjuknat.
5. Krama ut överflödigt vätska ur spenaten. Rör ner spenaten i pannan och låt fräsa ytterligare ett par minuter.
6. Tillsätt kronärtskockor, linser och saltorkade tomater. Smaka av med salt och peppar.
7. Senapsotsås - Värm såsen i en kastrull. Rör i senapen. Smaka av med salt och peppar.
8. Varva senapsotsås, lasagneplattor och grönsaksfräs i en smord ugnssäker form, ca 20x30 cm. Börja och avsluta med ett lager säs. Strö över mozzarella.
9. Sätt in i mitten av ugnen tills osten har smält och fått fin färg, ca 20 minuter. Servera gärna med en sallad.



### SENAP

#### COLMAN'S

Colman's senap i ny smidig klämlaska! Varumärket grundades 1814 i Norwich, England och den karaktäristiska smaken kommer från en speciell blandning av bruna och ljusa senapsfrön.

Ca pris 29 kr

#colmanssenap #taframdetbasta @taframdetbasta #smakbox @smakbox

I VISSA



### KAFFEKAPSLAR

#### STARBUCKS BY NESPRESSO

Toffee Nut-kapslar från Starbuck är en dryck i begränsad upplaga, designad för att njutas i hemmets lugna vrå. Ta steget in i en värld av söt toffee och rostade nötter – perfekt för vinterns långhelger. Ett mildrostat kaffe med toner av söt kola och rostade nötter som ger en sammetslen känsla i gommen. Innehåller samma högkvalitativa Arabica-kaffeböner som används på Starbucks kaféer. 100% etiska inköp i samarbete med Conservation International.

Ca pris 52 kr

#smakbox @smakbox

I VISSA

### JULKNÄCKE

#### LEKSANDS

Det traditionella julbrödet i rundkaka, Julknäcke Original, har blivit en klassiker på julbordet. Precis som förr i Dalarna bakar Leksand deras julknäcke med vetemjöl, fullkornsråg samt julkryddorna anis, fänkål och koriander. Prova en knäckebit med lite julsinka och senap. Kan det smaka mera jul?!

Ca pris 36 kr

#leksandsknäckebröd #äkthanjutning @leksands\_knacke #smakbox @smakbox



I VISSA



Recept: Aroma

## SKUMTOMTEFUDGE

### INGREDIENSER

12 st Aroma skumtomtar  
2 dl socker  
50 g smör  
150 g vit choklad  
1 dl vispgrädde

### GÖR SÅ HÄR

1. Blanda alla ingredienser förutom den vita chokladen i en kastrull. Smält under omrörning på låg värme. När det har smält tar du av kastrullen från plattan och rör i den vita chokladen (som du har hackat i mindre bitar).  
2. Häll upp blandningen i en smörpappersklädd form av låt den svalna. Skär i lagom stora bitar.



### SKUMTOMTAR

#### AROMA

Vem älskar inte skumtomtar i juletid? Aromas skumtomtar smakar söt vanilj och jordgubbar. De passar även perfekt att använda till julbaket. Testa vårt recept på skumtomtefudge!

Ca pris 15 kr

#aroma #skumtomtar @aroma\_godisfabriken #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA



### ISKAFFE

#### STARBUCKS

Daily Brew är ett nytt kylt kaffe med 30% mindre socker än jämförbara mjölkprodukter med kaffe. Finns i två olika smaker; Daily Brew coffee with milk och Daily Brew coffee with milk + vanilla flavour. Du får prova den med vaniljsmak.

Ca pris 17 kr

#starbucksiskaffe @starbuckschilledcoffee #smakbox @smakbox



I VISSA

I VISSA

I VISSA

I VISSA

### KAFFE PROVPÅSE

#### CAFÉGO

Höghöjdskafe med en noga utvald blandning av de finaste Arabica bönorna. På denna höjd skapar syrehalten i luften i kombination med den bördiga jorden perfekta förutsättningar för kaffeodling i världsklass. Triple Mountain är ett friskt och välbalanserat kaffe med lång, ren och fyllig eftersmak – mörkrostat enligt vår definition av skånerost. Volcanic Blend är en kraftfull mörkrost med elegant rundhet och lång behaglig eftersmak. Du får testa en av smakerna.

Ca pris 15 kr

#cafego #smakapåhöjden @cafego.se #smakbox @smakbox



I VISSA

I VISSA

I VISSA



### CHOKLADPRALIN

#### COTE D'OR

Belgisk chokladpralin med överdrag av äkta mjölkchoklad och fyllning av krämig, mjuk nougat. En lyxig munsbit – vilket det franska ordet "bouché" betyder. Côte d'Or har skapat premiumchoklad sedan 1883.

Ca pris 2 x 9 kr

#cotedor #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA



## Tips!

Ta fram granitén en stund innan servering.

## JULIG KULLAMUST-GRANITÉ

Festligt med Kullamust-granité till bubbliga fördrinken! Lika busenkelt som snitsigt, det kräver bara lite framförhållning.

### INGREDIENSER

Äpplelög by Kullamust  
alkoholfritt mousserande vin  
citrus  
strösocker till glaskanten  
garnityr

### GÖR SÅ HÄR

1. Granité - Ta en fryssäker form. Häll i Äpplelöggen. Låt gärna ligga i frysen över natten.
2. Ta fram granitén en stund innan servering så att den hinner tina något. Under tiden kan du dra en citrusklyfta runt glaskanten, doppa sedan kanten i socker för en frostad look.
3. Skopa upp önskad mängd av Kullamust-granitén i glaset och toppa sedan med mousserande vin.
4. Dekorera med torkad apelsinskiva eller något annat festligt! Färdigt!

### ÄPPELÖGG KULLAMUST

Äpplelög by Kullamust är gjord på tillvaratagna äpplen som pressas till äpplemust och kryddas med citron, ingefära, lagerblad, vanilj och kanel. Resultatet blir en frisk och god äpplelög gjord på naturliga ingredienser – utan tillsatt socker eller sötningsmedel. Dessutom är den helt alkoholfri. Psst! Lika god varm som kall!

Ca pris 30 kr

#kullamust #äpplelög @kullamust #smakbox @smakbox

I VISSA



Recept: Kullamust



### PEPPARKAKOR

#### ANNAS PEPPARKAKOR

För nionde året lanserar Annas Pepparkakor en tillfällig smak inför julsäsongen. Årets smak är en pepparkaka med distinkta smaker av lime och chili i en perfekt blandning av sött, syrligt och kryddigt.

Ca pris 23 kr

#annaspepparkakor @annaspepparkakor #smakbox @smakbox

I VISSA



### KEX

#### FINN CRISP

Finn julkänslan med Finn Crisp snacks! Dessa smakrika och krispiga snacks som är bakade med 100% fullkorn och kommer i en mängd olika smaker. Några får testa nyheten Sea Salt & Black Pepper!

Ca pris 25 kr

#finncrispsnacks #finncrisp @finncrisporiginal #smakbox @smakbox

I VISSA



## Tips!

Avnjut 1664 Blanc 0,0% tillsammans med skaldjur!



### ALKOHOLFRI ÖL KRONENBOURG

1664 Blanc 0,0% är en gyllene öl, full av citrustoner och en nypa örter. Dess härliga friskhet gör att ölet passar till det mesta från det asiatiska köket, fransk mat, friska sallader och lätta fisk- och kycklingrätter men fungerar även som en härlig törstsläckare.

Ca pris 15 kr

#1664blanc #goodtastewithatwist @1664\_blanc\_se #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



### SALTA KEX BRETON

Unika, spröda och krispiga kex i sin renaste form. Bakade med vegetoroddar, helt fria från artificiella färger och smaker. Avnjut som de är eller toppa med goda pålägg som ost och marmelad! Med smaken Sesam får du en nötig karaktär, samtidigt som sesam bidrar rikt med fiber, medan Basilika & Olivolja tar dig till det italienska köket. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 23 kr

#breton #bretonkex #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA

### NUDLAR TWIN DRAGON

Twin Dragon® Quick cooking noodles är en typ av torkade snabbnudlar gjord på högkvalitativt mjöl. De är spänstiga med ett bra tuggmotstånd. Nudlarna är veganska och passar utmärkt till många asiatiska rätter.

Ca pris 33 kr

#twindragon #smakbox @smakbox



I VISSA I VISSA





## SPAGHETTI ALLA NERANO

Spaghetti alla Nerano är en god och lättlagad rätt som lätt blir en favorit hos hela familjen.

### 4 PORTIONER

#### INGREDIENSER

320 g spaghetti från Barilla  
600 g zucchini  
2 st vitlöksklyftor  
140 g provoloneost eller valfri riven ost  
2 tsk Pesto alla Genovese Barilla  
färsk basilika och färska örter  
olivolja  
salt  
peppar

### GÖR SÅ HÄR

1. Skär zucchini i tunna skivor och fräs den i en stekpanna tillsammans med en krossad vitlöksklyfta.
2. Mixa halva mängden zucchini med pesto och olivolja till en zucchinikräm. Krydda med salt och peppar.
3. Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. När pastan är al dente, sila av och blanda ner i krämen tillsammans med de stekta zucchiniskivorna. Addera olivolja och svartpeppar.
4. Toppa med riven provoloneost (alternativt valfri riven hushållsost) och servera direkt.



### PESTO BARILLA

Pesto alla Genovese från Barilla är gjord på de allra finaste ingredienserna från Italien. Njut av väldoftande italiensk basilika och en genuin smak av Parmigiano Reggiano SUB parmesan. Glutenfri och gjord helt utan konserveringsmedel. Nu i mindre förpackning på 90 gram.

Ca pris 22 kr

#barillapestoallagenovese @barilla #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA

### LÄSKEDRYCK SOCKERFRI

#### 7-UP

7Up Zero är en sockerfri törstsläckare för alla tillfällen. Den friska och söta citrussmaken passar utmärkt tillsammans med en måltid men är också uppfriskande att dricka som den är. Lägg burken på kylning för bästa smak!

Ca pris 10 kr

#7upzero #smakbox @smakbox



I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA

### SUSHIRIS

#### MAKOTO

Japanskt sushiris liknar grötris. Det är en sorts rundkornigt ris som klibbar ihop sig när man kokar det. Sushiriset passar givetvis utmärkt till sushi men även till andra asiatiska rätter och poké bowls.

Ca pris 69 kr

#smakbox @smakbox



I VISSA



### Unna dig choklad i jul!

Rabattkod: smakbox20 ger 20% rabatt på ett helt köp fram tills 31/1-2024 23.59.

Rabattkoden kan inte kombineras med andra rabatter och kan endast användas en gång per kund.

### CHOKLADKAKA

#### MALMÖ CHOKLADFABRIK

Malmö Chokladfabriks Saltstänk är en krämig mjölchoklad fylld med peruansk kakao och ett fint strössel av krispigt havssalt som ökar intensiteten i chokoladens sötma. Samspelet mellan dryck och choklad är ett perfekt avslut på en god middag. Ljusare choklad passar bäst ihop med ljusare viner och lättare öl.

Ca pris 65 kr

#malmöchokladfabrik #denhelteologiskachokladfabriken @malmochockladfabrik #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



### UGNSBAKADE CHIPS

#### ESTRELLA

Smakrika, ugnsbakade chips med endast 10% fett men 100% gott krisp! En bakad nyhet som passar perfekt till fredagsmyset men även till plockmat, mingelfesten eller andra härliga tillfällen. Självklart utan palmolja!

Ca pris 22 kr

#gillaattdela @estrellasverige #smakbox @smakbox

I VISSA



### DOUBLE COOKIES PEPPARKAKA

#### BALLERINA

Ballerina Double Cookies Pepparkaka är en oemotståndlig god kaka, full av njutning. Två spröda chocolate chip pepparkaks-cookies med en härlig, len chokladfyllning mellan. Perfekt till fikastunden eller när som helst du vill unna dig någonting riktig smarrigt.

Ca pris 33 kr

#ballerinakex #doublecookies @ballerina\_kex #smakbox @smakbox

I VISSA





Recept: Camilla Hamid för Odense

## KRISPIGA SALTA MOZARTKULOR

### INGREDIENSER

200 g Odense Mandelmassa  
Salt Karamell  
100 g Odense Nougat  
200 g Odense Mjökchoklad  
1 dl cornflakes  
0,5 tsk neutral olja  
guldpulver att garnera med

### GÖR SÅ HÄR

1. Dela marsipanen och nougaten i 20 bitar vardera. Rulla till bollar och ställ i kylskåpet på en bakplåtspappersklädd plåt för att stelna.
2. Platta ut marsipanen och lägg en bit nougat i mitten. Omslut nougaten med marsipanen. Rulla till en jämn boll. Ställ i kylskåpet för att stelna och kallna ordentligt.
3. Grovhacka chokladen till och lägg i en värmestålig skål. Ställ skålen över en kastrull med sjudande vatten. Rör om tills chokladen smält. Ta bort skålen från värmen och rör ner neutral olja.
4. Mortla cornflakes till fina bitar och blanda ner i den avsvalnade chokladen.
5. Låt chokladen svalna något innan du doppar dina mozartkuglor i den, låt överflödigt choklad rinna av. Ställ sen mozartkulorna direkt på en kall plåt. Garnera med guldpulver när de stelnat.



### MANDELMASSA

#### ODENSE

Mandelmassa Salt Karamell är en perfekt produkt att använda till julbakningen. Den är inte bara otroligt god, utan även lättarbetad och smidig. Täck med smält bakchoklad för ett enkelt julgodis!

Ca pris 24 kr

#odense @odensesverige #smakbox @smakbox

I VISSA

### LÄSKEDRYCK SOCKERFRI

#### PEPSI MAX

Pepsi Max Lime är en uppfriskande sockerfri cola med en bra balans mellan söta och syrliga toner, som bör serveras väl kyld, gärna med is. Perfekt som törstsläckare och idealisk till din favoritmat!

Ca pris 10 kr

#pepsimaxsverige @pepsimaxsverige #smakbox @smakbox



I VISSA

I VISSA

I VISSA

I VISSA

### ISKAFFE

#### ARLA

Arla Iskaffe Hazelnut är en utsökt blandning av kaffe och kall mjölk med smak av hasselnöt, helt utan tillsatt socker. Kaffet är Rainforest Alliance certifierat och mjölken kommer direkt från Arla gårdar. Perfekta att avnjuta till frukost, fika eller när du behöver lite extra energi. Smakar bäst väl kyld, men kan med fördel förvaras i rumstemperatur.

Ca pris 25 kr

#arlaiskaffe #arlaiskaffehazelnut @arlasverige #smakbox @smakbox



I VISSA

För mig är kvalitet på råvaror A och O i både mat och dryck och i en drink är en bra tonic ett måste, då jag är ett stort fan av Gin & Tonics. Därför är mitt förstahandsval alltid Fever-Tree.



Catarina König – kokboksförfattare, matinfluencer och TV-kock

## Fever-Tree

**”If ⅓ of your drink is the mixer – mix with the best.”**

Orden kommer från Tim Warrilow, som tillsammans med Charles Rolls grundade Fever-Tree. Historien bakom Fever-Trees prisbelönta mixers är också en strävan efter det bästa av det bästa.

Fever-Trees första Tonic såg dagens ljus 2005, 15 månader efter att Tim & Charles inledde sin resa. Idag kan Fever-Tree presentera ett brett mixer-sortiment tillverkat med enbart naturliga ingredienser. De är speciellt framtagna för att framhäva de övriga smakerna i

din drink. Den bästa smakupplevelsen fås genom att välja kombinationer av mat och dryck där dessa lyfter varandra. TV-kocken och matinfluencern Catarina König förstahandsval för drinkar är alltid Fever-Tree. Eftersom råvaror är A och O i både mat och dryck är en bra tonic ett måste för att skapa den perfekta drinken.

Testa Catarinas goda recept för en oemotståndligt god drink med knapriga popcorn!





## Tips!

Strö på lite Togarashi innan servering, en japansk kryddblandning med både hetta och lite syra.

## ASIATISKA POPCORN MED UMAMI & CHILI

### INGREDIENSER

1 l poppade popcorn  
100 g smör  
2-3 tsk srirachasås  
1 tsk sesamolja  
1 tsk japansk soja  
1 tsk vita rostade sesamfrön  
1 tsk svarta sesamfrön  
0,5 kruka koriander  
flingsalt

### GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret i en kastrull.
2. Tillsätt srirachasås, sesamolja och japansk soja. Vispa ihop med handvisp.
3. Ringla smöret över de poppade popcornen och strö över vita och svarta sesamfrön.
4. Toppa med hackad färsk koriander.

## GT MED CITRONGRÄS & PÄRON

### INGREDIENSER

4-6 cl alkoholfri gin (gärna med citrustoner)  
20 cl Fever-Tree Mediterranean Tonic Water  
1 stor iskub

### GARNITYR

0,5 st citrongräs  
1 skiva päron

### GÖR SÅ HÄR

1. Mät upp gin i ett glas.
2. Lägg i en stor iskub.
3. Häll på Fever-Tree Mediterranean Tonic Water och garnera med bankat citrongräs och en päronskiva.



### TONIC WATER

#### FEVER-TREE

Mediterranean Tonic Water med rosmarin och citrontimjan från Provence är en unik tonic med en delikat, söt och örtig smak. Fever-Tree har ett brett mixer-sortiment tillverkat med enbart naturliga ingredienser. De är speciellt framtagna för att framhäva de övriga smakerna i din drink. Oavsett vilken alkoholfri gin, eller annan sort du väljer, finns en Fever-Tree produkt som passar.

Ca pris 20 kr

@solerasweden #smakbox @smakbox

## Scanna koden!

Scanna QR-koden för recept och info eller för att signa upp dig på Månadens Drink av Fever-Tree!



Recept: Catarina König för Fever-Tree



## CHIPS

OLW

Grytfriterade Delichips från OLW är friterade på låg temperatur under lång tid för att bli riktigt smakrika och få det bästa krispet. Spännande delikata smaker som passar perfekt att bjuda på innan middagen eller när du vill njuta av något riktigt gott. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 27 kr

#olw #livetmedennypasalt @olw\_se #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA



*Psst!*

Håll utkik efter en ny förpackningsdesign för Heinz Curry Mango Sauce i din butik!



## SÅS

HEINZ

Är du redo att ta din nästa kycklingrätt till en ny nivå? Upptäck Heinz Curry Mangosås, en härlig kombination av en välsmakande currysås med en söt touch av mango. Inga konstgjorda färger, konserveringsmedel eller smakämnen - passar för veganer och vegetarianer. Kolla in den nya förpackningen till höger i bild! Ny etikett, samma läckra smaker!

Ca pris 23 kr

#heinz #heinzcondiments @heinz\_sverige #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA



## MINTCHOKLAD

AFTER EIGHT

Klassiska tunna chokladplattor fyllda med mint. Prova också klassikern med en twist av apelsin - After Eight Orange med en perfekt kombination av apelsin, mint och mörk intensiv choklad. Good times begin After Eight!

Ca pris 38 kr

#AfterEight #AfterEightOrange #GoodTimesBeginAfterEight @AfterEightSverige #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA



## Tips!

Du kan göra samma recept med bönor eller edamame.



Recept: Wasa

## VEGANSK HUMMUS PÅ GRÖNA ÄRTOR

### INGREDIENSER

gröna ärtor  
salt  
peppar  
citron  
olivolja  
Wasa knäckebröd  
sesamfrön  
örter  
havssalt

### GÖR SÅ HÄR

1. Krossa kokta gröna ärtor i en skål och blanda ned en nypa salt, peppar, juice från en halv citron och olivolja i en skål för att göra en ärthummus.
2. Toppa knäckebrödet med din nygjorda ärthummus.
3. Strö lite sesamfrön och vackra örter ovanpå.
4. Avsluta med havssalt. Voilå!



### KNÄCKEBRÖD

#### WASA

Din Stund Chia & Havssalt är ett gott och krispigt knäckebröd gjort på fullkornsrågmjöl. Chiafrön ger brödet en nötig karaktär och lyfter ditt påläggs smaker. Din Harmoni Vallmofrö & Havssalt är ett välsmakande knäckebröd rikt på fullkorn. Det är bakat på fullkornsrågmjöl och toppat med blå och vita vallmofrön samt havssalt som ger det en god och balanserad karaktär. Båda knäckebröden är 100% klimatkompenserade. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 36 kr

#wasadinstund @wasabrod #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



### VARMRÖKT ÖLKORV

#### RIDDERHEIMS

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

Ca pris 19 kr

#ridderheims #ölkorv @ridderheims #smakbox @smakbox

I VISSA

### GRÖT

#### FREBACO

Havre & Quinoa Gröt är en ekologisk fullkornsprodukt rik på kostfiber och andra nyttigheter. Havren kommer från vår bördiga svenska landsbygd medan quinoa odlas på Andernas sluttningar. Kombinationen av havre och quinoa ger en god och nyttig gröt med spännande smak. Förpackningens datumtryck är svåriläst pga. feltryck. Produktens utg. datum är: oktober 2024

Ca pris 27 kr

@frebaco\_kvam #frebaco #havrepower #smakbox @smakbox



I VISSA

### FUNKTIONSDRYCK

#### GOWELL

En svenskproducerad lätt kolsyrad funktionsdryck med hela 13 vitaminer, mineraler och antioxidanter! Kaffein- och sockerfri, vilket gör att den är lämpad för både barn och vuxna. En enda burk ger 100 procent av rekommenderat dagligt intag av många viktiga vitaminer. Utmärkt för alla som vill välja ett hälsosammare alternativ till läsk. Finns i fyra olika smaker. Du får prova smaken Hallon, Jordgubb & Mynta.

Ca pris 22 kr

#gowell #vitamin dryck @gowelldrinks #smakbox @smakbox



I VISSA

I VISSA

## KALLT TILLÄGG



### SÅ FUNKAR KALLT TILLÄGG:

Ett tillägg till din prenumeration  
Ca 15 kalla smaker  
Både kyllda & 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 kyllda och frysta produkter 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](https://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](https://smakbox.se). På följande sidor ser du alla kyllda och frysta produkter som följer med i decemberboxen.



### MJUKT BRÖD POLARBRÖD

Ett bröd för alla dagar! Vardagskaka innehåller välgörande fullkorn och havre, så att brödet både smakar gott och blir ett bra alternativ vid alla tillfällen. Med sin mjuka, saftiga konsistens och klassiska halvmåneform passar brödet både till smörgås och smörgåstårter. Brödet håller 7 dagar efter upptining eller 365 dagar i frysen.

Ca pris 32 kr

#polarbröd #vardagskaka @polarbrod #smakbox @smakbox







Recept: Arla Ko

## CHOKLADKOLA

Chokladkola är det ultimata julgodiset och ett måste på julens godisbord. Arla Ko Färsk vispgräddade 40% är gjord av högkvalitativ mjölk från svenska Arlagårdar och ger kolan en oemotståndlig smak och konsistens.

### CA 60 ST

#### INGREDIENSER

100 gram Svenskt Smör från Arla  
3 dl Arla Ko® Färsk Vispgräddade  
3 dl strösocker  
1,5 dl ljus sirap  
1 msk glykossirap  
2 msk kakao

#### GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret i en tjockbottnad, vid kastrull. Tillsätt gräddle, socker, ljus sirap och glykossirap.
2. Rör bara i början när kolan kokas för att minimera att den sockrar sig. Koka utan lock tills smeten är 125° eller tills smeten håller ett kulprov. Rör ner kakaon.
3. Lägg bakplåtspapper i en form, ca 15x20 cm. Häll ner smeten och låt svalna. Skär eller klipp chokladkolan bitar. Slå in i papper och förvara kallt.



## FÄRSK VISPGRÄDDADE

### ARLA KO

Upplev äkta smak i ditt julgodis med Arla Ko® Färsk Vispgräddade 40%. Tillverkad av svensk mjölk från Arlagårdar, erbjuder denna vispgräddade en tydlig, genuin gräddsmak och konsistens. Oavsett om det är klassisk knäck eller läckra chokladkolor, kommer denna vispgräddade förstärka och samtidigt runda av smaken vilket förhöjer matupplevelsen. Gör din jul ännu mer ljuvlig med Arla Ko® Färsk Vispgräddade 40%.

Ca pris 20 kr

@arlamat @arlasverige #arlako #julgodis #vispgräddade #smakbox @smakbox

I VISSA



## ISKAFFE

### STARBUCKS

Upplev kaffe med äkta Starbucks-känsla oavsett var du befinner dig! White Chocolate Mocha är en drickfärdig kaffedryck med smak av vit choklad. Den tillverkas med samma toppkvalitet som på kaféerna och det espressorostade arabicakaffet är 100 procent rättvisemärkt. Drycken fungerar utmärkt att ta med och dricka i farten. Smakar bäst väl kylt.

Ca pris 25 kr

#starbuckschilledcoffee #liftuptheeveryday @starbuckschilledcoffee #smakbox @smakbox

I VISSA



## DRICKYOGHURT

### YOPRO

YoPro's proteinrika drickyoghurt Persika Passionsfrukt passar perfekt efter träningen eller som ett mättande mellanmål! Den mjölkbaserade laktosfria proteindrycken innehåller 25 g protein per förpackning, som bidrar till att bibehålla och öka muskelmassan, samt 9 aminosyror (inklusive BCAA).

Ca pris 21 kr

#yoprosverige #smakbox @smakbox

I VISSA



Recept: Fontana

## JULOUMI

### INGREDIENSER

1 frp Fontana Halloumi EKO Original, 200 g  
0,5 ägg  
1 msk grov skånsk senap  
1 msk dijonsenap  
0,5 dl ströbröd

### GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 150 grader. Lägg Halloumin på en plåt med bakplåtspapper. Baka i 30 minuter.
2. Ta ut osten från ugnen och höj värmen till 225 grader.
3. Blanda ägg och senap. Pensla Halloumin med blandningen och strö lite ströbröd över.
4. Baka i ytterligare 10 minuter. Ta ut ur ugnen och skiva upp medan osten är varm, gärna på knäckebröd med en god senap.



### HALLOUMI FONTANA

Fontana tog halloumi till Sverige på 80-talet och erbjuder nu landets bredaste sortiment av stek- och grillost. Fontana Halloumi Ekologisk är gjord på traditionellt vis på Cypern, en handvikt ost med färsk mynta gjord av mjölk från ko, får och get. Dags för halloumifyllda köttbullar eller griljerad "juloumi" på julbordet?

Ca pris 47 kr

#fontanafood #juloumi @fontanafood #smakbox @smakbox

I VISSA





## KRÄMIG PASTA MED SPENAT & ÄRTOR

Perfekt alla dagar i veckan, med endast ett fåtal ingredienser och ger ett perfekt krämigt resultat varje gång!

### 4 PORTIONER

#### INGREDIENSER

250 g penne pasta  
120 g färsk babyspenat  
1 dl frysta ärtor, tinade i nyss kokat vatten  
1 st vitlöksklyfta, skalad och finhackad  
1 st citron, skalad  
Havssalt och svartpeppar  
1 st färsk röd chili tunt skivad  
0,5 st rödlök, tunt skivad  
Handfull rucola  
1 burk Nurishh Vitlök och örter

### GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp en stor kastrull med saltat vatten och koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Medan pastan kokar, häll olivoljan i en stor stekpanna. Tillsätt rödlöken, vitlöken och en nypa salt och fräs några minuter på medelvärme tills löken har mjuknat och börjar karamelliseras.
3. Släng i de tinade ärtorna, de flesta chiliskivorna, citronskalet och Nurishh vitlök och örtspridning och stäng omedelbart av värmen. Rör om väl för att blanda ordentligt.
4. När pastan är al dente, häll av den över ett durkslag fyllt med färsk spenat, för sedan över till stekpannan och blanda ihop. Se till att pastan är väl överdragen i såsen, kontrollera efter smaksättning, servera sedan i fyra skålar och toppa med en näve rucola och några skivor av den reserverade chilin.



Recept: Nurishh



### VEGANSK FÄRSKOST

#### NURISHH

Nurishh växtbaserade bredbara pålägg gjord med solrosfrön kan förvandla vilken macka, kex eller mat som helst till något riktigt läckert. Njut av en intensiv smak av vitlök och örter. Perfekt till ostbrickan!

Ca pris 28 kr

#nurishh #eatunited @nurishsverige #smakbox @smakbox

I VISSA



Recept: Abba

## ASIATISK CITRUSSILL CEVICHESTYLE

### INGREDIENSER

1 burk Abba sill Asian Fusion  
1 lime  
2-3 salladslök  
1 röd chili  
2 dl koriander  
0,5 - 1 dl tinad fryst mango

### GÖR SÅ HÄR

1. Häll av lagen från sillen och skär sillen tunt.
2. Häll över limesaft så det täcker sillen och låt ligga en stund så sillen tar smak av limesaften.
3. Riv zesten av limen, finhacka chilin och salladslöken.
4. Finhacka lite tinad fryst mango och toppa sillen tillsammans med lime, chili, salladslök och massor av koriander.
5. Klar att servera direkt - gärna på ett fat som bilden visar!



### INLAGD SILL

ABBA

Det traditionella svenska sillhantverket möter spännande asiatiska smaker. Med hetta från chili, riv från ingefära och en mild salladslök i kombination med den salta sillen, skapas en harmoni av smaker i munnen där mixen av Asien och Sverige gifter sig perfekt.

Ca pris 24 kr

#åretssmak #abbasil @abba\_kungshamn #smakbox @smakbox

I VISSA



### CHOKLADMousse

PROPUD

Extra fluffig chokladmousse!  
Moussen är proteinrik och laktosfri med en len smak av choklad. Passar lika bra som mellanmål efter träning som dessert.

Ca pris 20 kr

#propud @propudsverige  
#smakbox @smakbox



I VISSA





Recept: Peas of Heaven

## BALLS OF HEAVEN I TOMATSÅS

### 2 PORTIONER

#### INGREDIENSER

1 frp Balls of Heaven  
500 g krossade tomater  
2 st schalottenlökar  
3 msk tomatpuré  
1 st vitlöksklyfta  
1 tsk strösocker  
3 msk olivolja  
0,5 dl strimlad färsk basilika  
salt  
svartpeppar  
parmesan

### GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att skala och finhacka lök och vitlök. Fräs detta i oljan i en kastrull tills löken är blank. Häll i tomaterna och rör ner tomatpurén.
2. Sjud tomatsåsen i minst 45 minuter på låg värme under lock. Smaka av med en nypa salt och peppar, samt en hint av socker. Vänd ner basilikan i den färdiga såsen.
3. Stek Balls of Heaven och lägg sedan ner de i den färdiga såsen. Toppa med önskad mängd parmesan och basilika.



### VEGANSKA KÖTTBULLAR

#### PEAS OF HEAVEN

Traditionell smak med en modern twist! Växtbaserade bullar med ärtprotein, producerade i Sverige. Äts, tillagas och serveras precis som traditionella köttbullar.

Ca pris 30 kr

#peasofheaven #plantbased @peasofheaven #smakbox @smakbox

I VISSA



### VEGANSK PRINSKORV

#### PEAS OF HEAVEN

Peas of Heavens växtbaserade prinskorvar med ärtprotein är skapade med omsorg för en autentisk upplevelse. Prinskorvarna har en traditionell smak och en härlig textur. Superenkla att steka på för en snabb och god måltid!

Ca pris 33 kr

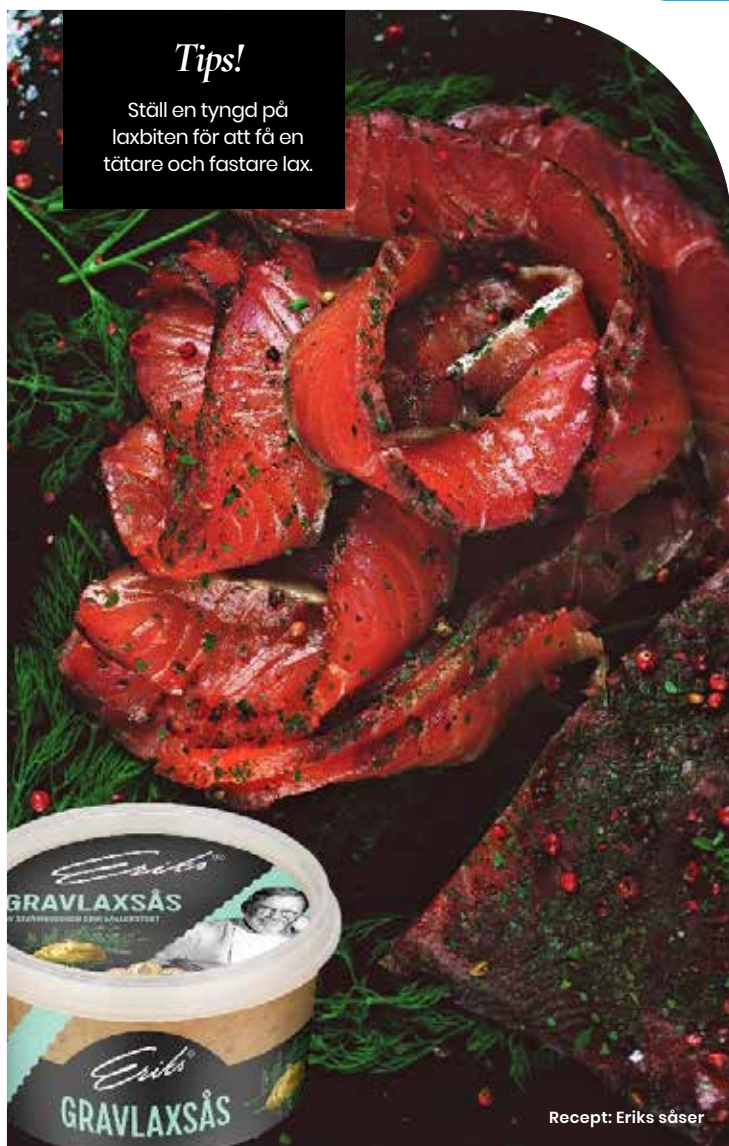
#peasofheaven #prinskorvvegan @peasofheaven #smakbox @smakbox

I VISSA



**Tips!**

Ställ en tyngd på laxbiten för att få en tätare och fastare lax.



Recept: Eriks såser

## RÖDBETSINGRAVAD LAX

8-10 PORTIONER

### INGREDIENSER

1 kg skinn- och benfri odlad laxfilé (gärna mittbiten)  
2 st rödbetor (ca 100 g)  
4 msk strösocker  
4 msk salt  
5 st rosépepparkorn  
1 st knippe färsk dill

### TILL SERVERING

Eriks® gravlaxsås

### GÖR SÅ HÄR

1. Skala och riv rödbetorna grovt. Mortla rosépeppar och finhacka dillen (spara gärna några kvistar till dekoration).
2. Blanda socker, salt, rosépeppar och dill i en skål. Gnid in blandningen runt om laxen. Lägg i en plastpåse och förslut.
3. Lägg på ett fat i kylan ca 2 dygn. Vänd 3-4 gånger under de 2 dyggen.
4. Skär upp den gravade laxen i tunna skivor, dekorera med kvarvarande dillkvistar och servera med Eriks Gravlaxsås



### GRAVLAXSÅS

#### ERIKS SÅSER

Eriks® Gravlaxsås är den gravade laxens bästa vän. Lagom söt med mild senapssmak och mycket dill. Ett måste till jul och påsk!

Ca pris 25 kr

#erikssåser @erikssaser.se #smakbox @smakbox

I VISSA





## FLANKSTEK MED LJUMMEN SALLAD

### 4 PORTIONER

#### INGREDIENSER

700 g flankstek  
några kvistar färsk timjan, grovt  
hackad

#### LJUMMEN SALLAD

1 st zucchini, skuren i tunna  
skivor längsmed  
1 st gul paprika, i klyftor  
1 st röd paprika, i klyftor  
100 g färsk spenat  
1 msk balsamvinäger  
0,5 dl olivolja  
50 g flagad rostad mandel  
olja till pensling  
flingsalt och nymald  
svartpeppar efter smak

#### TILL SERVERING

Eriks® Bearnaise

### GÖR SÅ HÄR

- Låt köttet bli rumstempererat. Pensla med lite olja, strö på timjan och stek köttet i lite smör eller olja i en panna till 56-58 grader. Salta och peppra generöst och låt köttet vila i 10 minuter.
- Pensla alla grönsaker utom spenaten. Rosta grönsakerna i ugn på 225 grader ca 20 minuter tills de får färg.
- Blanda balsamvinäger och olivolja i en stor skål och vänd i de varma grönsakerna med spenaten. Salta och peppra lätt. Strö på lite av den rostade mandeln och bjud på resterande bredvid.
- När köttet har vilat - skär upp det i halvcentimeter tjocka skivor tvärsöver.
- Servera med den ljumma salladen och Eriks® Bearnaise.



### BEARNAISESÅS

#### ERIKS SÅSER

Eriks® Bearnaise är en god klassisk bearnaise med äkta fransk dragon och vinäger. Perfekt till grillat eller stekt kött, men passar också bra till kyckling och grillade grönsaker.

Ca pris 26 kr

#erikssåser @erikssaser.se #smakbox @smakbox

Recept: Eriks såser

I VISSA





## FRYSPIZZA

### GRANDIOSA

Äntligen en fräsch och tunnbottnad pizza med unika svenska smaker! Grandiosas Tunn & Fin-pizzor är stenugnsbakade i Sverige och toppade med noga utvalda råvaror. Vinnande Väsuvia är en modern tolkning av en klassisk Vesuvio med svensk skinka, Västerbottensost\* och smakrik tomatås. Queen Kantarell är toppad med kantareller, lagrad hårdost och champinjoner. Stätlig Sparris är en biancopizza med crème fraiche istället för tomatås samt sparris och parmesanost. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 46 kr

#grandiosa #ensliceavsverige @grandiosa\_sverige #smakbox @smakbox

I VISSA





## TOMATSOPPA MED BOURSIN

### INGREDIENSER

1 paket Boursin  
900g tomater  
1 gul lök  
1 röd paprika  
1 vitlök  
1 kruka basilika  
Balsamvinäger  
Svartpeppar  
Salt

### GÖR SÅ HÄR

1. Sätt på ugnen på 190 grader.
2. Lägg Boursin-osten i en ugnsfast form omringad med tomater, paprika, lök och vitlök.
3. Krydda med balsamvinäger, salt och peppar.
4. Rosta i ugnen i 45 minuter tills grönsakerna är mjuka och Boursin-osten har smält.
5. Mixa allt i en matberedare eller med en stavmixer till en slät soppa.
5. Servera i en skål med färsk basilika och svartpeppar.



Recept: Boursin



### FÄRSKOST

#### BOURSION

Boursin Vitlök & örter passar perfekt till ostbrickan eller som komplement till nästan alla maträtter. Bjud dina gäster eller unna dig själv en läcker färskost med smak delikat vitlök, väldoftande persilja och mild gräslök.

Ca pris 42 kr

#boursin #boursincreations @boursin\_sverige #smakbox @smakbox

I VISSA





Recept: Lönneberga

## PASTEJSMÖRGÅS MED SYRLIG TOPPING

### 4 PORTIONER

### INGREDIENSER

4 skivor hårt tunnbröd  
4 msk Lönneberga Pastejköket  
Bredbar Ugnsbakad Leverpastej  
1 litet äpple  
0,25 st fänkål  
2 tsk pressad citronjuice  
2 tsk olivolja  
salt

### GÖR SÅ HÄR

1. Äppel- och fänkålssallad: dela, kärna ur och skiva äpplet tunt. Hyvla eller skiva fänkålen tunt. Blanda äpple och fänkål med citronjuicen och olivoljan. Smaka av med salt.  
2. Bred leverpastejen på tunnbrödet. Toppa med fänkålen och äpplet. Servera!



### UGNSBAKAD LEVERPASTEJ LÖNNEBERGA

Lönnebergas Ugnsbakade Leverpastej är en krämig, bredbar leverpastej. Den har naturligtvis den bakade ytan som också ger en härlig smakaraktär.

Ca pris 17 kr

#lönneberga #pålägg @lönneberga.se #smakbox @smakbox

I VISSA







## PIZZA JANSSON

Janssons frestelse i pizzaform, kan det bli bättre?

### INGREDIENSER

1 frp Pop Bakery Pizzakit Surdeg  
 1 burk ansjovis  
 6 st kokta färskpotatisar  
 1 st gul lök  
 3 dl riven ost  
 1 knippe färsk dill  
 1 dl gräddfil

### GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200 grader. Låt degen vila i rumstemperatur i 10 minuter.
2. Rulla ut degen på en bakplåt och täck pizzadegen med tomatås.
3. Häll av spadet från ansjovisburken. Skiva både potatis och gul lök tunt. Lägg alla ingredienser på pizzen och avsluta med riven ost.
4. Grädda i ugn ca 15–20 minuter. Garnera med färsk dill och toppa med gräddfil.



### PIZZAKIT SURDEG

POP BAKERY

Nu finns Sveriges mest köpta pizzakit från Pop Bakery även med surdeg. Lika enkelt som alltid – rulla ut, toppa och grädda. Maten är klar!

Ca pris 35 kr

#pizzakitsurdeg #godaremedsurdeg @popbakerysverige #smakbox @smakbox

Recept Pop Bakery

I VISSA





## CHOKLADBAKELSE FRÖDINGE MEJERI

Frödinge Chokladdrömmar är härliga chokladbakelser med en botten av sockerkaka, fylld med chokladkräm och chokladmousse, övertäckt med brun marsipan och toppad med kakaorippel. Testa och njut!

Ca pris 53 kr

#frodingemejeri @frodingemejeri #smakbox @smakbox

I VISSA

## VANILJVISP DREAMY DESSERT

Dreamy Dessert Vaniljvisp är gjord på gräddor och smaksatt med äkta vanilj från vaniljstäng. Vispa kall vaniljsås luftig och servera till allt från efterrättspajer och kakor till fruktsallad och dessert!

Ca pris 15 kr

#arlasverige #arladreamydesserts  
@arlasverige #smakbox @smakbox



I VISSA







## MJUK PEPPARKAKA MED LINGON

Saftig och mjuk pepparkaka med härlig kolasås, toppad med syrliga lingon. Perfekt att avnjutas till adventsfika!

### INGREDIENSER

100 g smält Flora plant b+tter  
2 st ägg  
2,5 dl strösocker  
3 dl vetemjöl  
1 msk kanel  
2 tsk malen kryddnejlika  
2 tsk malen ingefära  
1 tsk bikarbonat  
1,5 dl Flora Visp 26%  
1 dl lingon + 2 msk strösocker  
Flora plant b+tter + ströbröd till formen

### KOLASÅS

2 dl Flora Visp 31%  
2 dl strösocker  
2 dl ljus sirap  
2 tsk vaniljsocker

### GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader. Använd plant b+tter för att smörja och bröa en rund eller avlång brödform, ca 1,5 liter.
2. Vispa ägg och strösocker vitt och fluffigt. Blanda alla torra ingredienser i en bunke.
3. Tina lingonen och rörör med socker.
4. Rör ner smält Flora plant b+tter, rörörda lingon och Flora Visp 26% tillsammans med de torra ingredienserna. Rör med en sked så att allt blandas väl.
5. Häll smeten i formen. Grädda ca 40-45 minuter. Låt svalna.
6. Kolasås - Blanda Flora Visp 31%, socker och sirap i en kastrull. Koka upp och låt puttra i ca 5 minuter.
7. Toppa kakan med kolasås och lingon.



### PLANT B+TTER

FLORA

Att baka och laga mat har aldrig varit så gott och så enkelt. Baka dina kanelbullar med Flora, låt smälta över färskpotatisen eller bred på din favoritmacka. Flora är gjord på 100% naturliga ingredienser, fri från palmolja, konserveringsmedel, konstgjorda färg- och smakämnen. Naturligt smakrik!

Ca pris 23 kr

#SkippaKossan #InteSmaken #FloraPlantButter @Flora\_Sverige #smakbox @smakbox

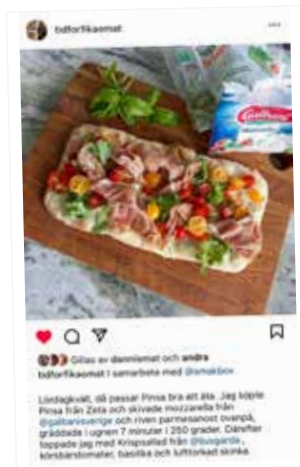
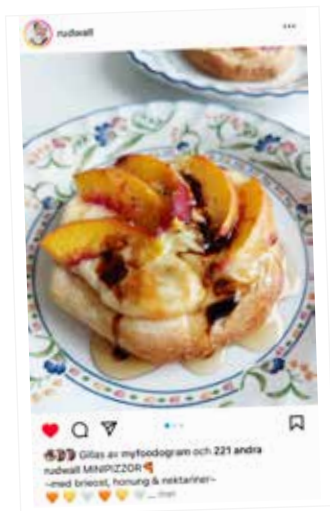
Recept: Flora

I VISSA

# #SMAKBOX

Under #smakbox finns nu över 58.000 inlägg skapade 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.



## SMAKINSPIRATÖREN



### HELEN SADIK

BOR: Göteborg

GÖR: Jobbar som farmaceut på apotek

FAMILJ: Maken Dani & sonen Theon, 1,5 år

FÖLJ: @sadikhelen på Instagram

### SMAKINSPIRATÖR @SADIKHELEN

"Jag har ett stort intresse för mat, mode, skönhet och inredning som jag delar med mig av på min kanal. Min passion ligger i att romantisera vardagen genom mat. Jag tror på att balansera god mat med hälsa, och jag delar både läckra recept och hälsosamma alternativ då jag ser varje måltid som en chans att skapa minnen och föra människor närmare varandra. Jag älskar att experimentera med nya recept, kryddor och råvaror. Som smakinspiratör tar jag med dig på en resa genom smakernas värld och inspirerar dig att prova nya smaker i köket!"

## MOZZARELLASALLAD MED FIKON OCH HONUNGSRESSING

### INGREDIENSER

#### Sallad

60 g Mixsallad från Ljustgård

125 g Galbani mozzarella

3 st fikon

1 dl valnötter

#### Dressing

1 msk balsamico

1 msk olivolja

0,5 msk honung

### GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att blanda alla ingredienser till dressing.
2. Skär fikon och mozzarella i bitar.
3. Häll salladen i en skål och lägg över fikon, mozzarella och häll över valnötter.
4. Ringla över dressing.



MOZZARELLA  
GALBANI



MIXSALLAD  
LJUSTGÅRDA

Var med i Smakbox HÖJDPUNKT, juni 2023.



# Dela och vinn!

Är det din tur?

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

## 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. Läggs 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 10:e februari och vinnarna avslöjas senast 20:e februari.

LYCKA TILL!



## JOSEPHINE GRANHOLM

BOR: Upplands Väsby

FAMILJ: Sambo och två barn

GÖR: Jobbar på Synsam

Prenumerant sedan 2016.

Prenumererar på NYFIKEN med kallt tillägg.

## Hej Josephine, en av vinnarna från tävlingen #smakboxstund för HÖJDPUNKT-boxen i juni!

### VAD TYCKER DU OM SMAKBOX?

- Gillar Smakbox, så kul att få upptäcka nya smaker. Jag hittar alltid något nytt och spännande!

### HUR GÅR DET TILL HEMMA NÄR DU ÖPPNAR SMAKBOX?

- Oftast är vi hela familjen, alla vill vara med, det rivs och slits upp produkter. Alla hittar oftast något man vill testa på en gång!

### VILKEN ÄR DIN FAVORITPRODUKT SOM DU UPPTÄCKT TACK VARE SMAKBOX?

- Svårt att välja, men om man måste välja någon så skulle jag säga produkter från Quorn, jag är positivt överraskad av dem. Även Felix Bowl är en favorit.

\* 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) §11.4.

Josephines vinnande tävlingsbidrag!





Följ oss!

Instagram @SMAKBOX, #SMAKBOX

Facebook FACEBOOK.COM/SMAKBOXSE

# Gåva som räcker längre

Har du fortfarande inte köpt alla julklappar? Eller vill du ha med dig den perfekta gå-bort-gåvan till middagen? Smakbox är en present som överraskar om och om igen! Du kan ge bort upp till 6 boxar i rad – ett helt år med Smakbox! Just nu får du 20% rabatt på alla gåvor när du använder rabattkoden nedan.

Rabattkod: GE20

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



NÄSTA SMAKBOX SKICKAS TILL PRENUMERANTER 14 FEB-1 MARS  
OCH DÄREFTER LÖPANDE TILL NYA KUNDER SÅ LÄNGE LAGRET RÄCKER