

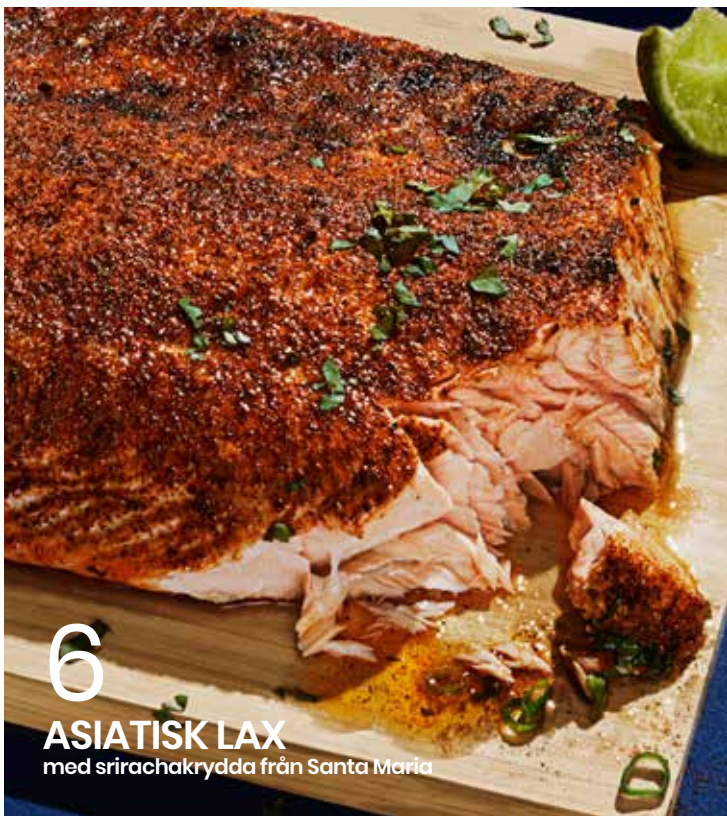
Smakbox

INSPIRATIONSTIDNING FRÅN SMAKBOX

TEMA

Vardagslyx

VÄRM DIG MED MUSTIGA BOWLS, GRYTOR OCH SOPPOR
FÖRGYLL HÖSTMÖRKRET MED VARMA DRICKER
LYXA TILL DET MED NYA SNACKS OCH GODSAKER
32 SIDOR RECEPT OCH INSPIRATION



6

ASIATISK LAX

med srirachakrydda från Santa Maria



10

BLOMKÅLSVINGAR

med mjölmix från Farmers & Chef



12

HÖSTGRYTA

med fond från Bong Touch of Taste



21

SPENAT

med paneer från Apetina



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

FOTO FRAMSIDA: Sevan

Smakbox

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

Vardagslyx

Lyxiga stunder
i vardagen!

Boxen är fylld av
spännande smaker till
köksbordet och tv-soffan.

Årets mest färgsprakande tid är här! Naturen skiftar färg och de allt mörkare kvällarna bjuder in till extra mys vid köksbordet och i tv-soffan. Med oktoberboxen vill vi inspirera dig att lyxa till vardagen med nya spännande smaker att äta, dricka och mumsa på. Det kallar vi VARDAGSLYX!

Vi vill åt den lyxiga känslan som kommer av att sitta kvar några extra minuter vid frukostbordet och njuta av en extra kopp till knäckemackan. Vi vill fånga lyckorusen när den smarriga matlådan med rester från dagen innan är så snabbfixad att det finns tid för en lunchpromenad. Och kanske bäst av allt vill vi åt lugnet och myset som finner sig av att kolla film och äta lite snacks en helt vanlig tisdagskväll, istället för att vänta till fredag.

Vi har fyllt oktoberboxen med produkter som kommer hjälpa dig att skapa många vardagslyxiga stunder!

Du får bland annat testa spännande smaksättningar som kommer kunna ge din paradrätt till vardags en helt ny touch. I boxen finns också godsaker som du kanske aldrig tidigare smakat.

Tillhör du typen som börjar planera årets julklappar redan i oktober? Då vill vi tipsa om Smakbox. Det är en spännande present som överraskar om och om igen! Du kan ge bort allt från 1 till 6 boxar i rad.

Vi önskar dig, din familj och dina vänner mer VARDAGSLYX i höst!

Varma hälsningar,
Vi på Smakbox



20%

GE BORT SMAKBOX!

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! Handla dina presenter på smakbox.se. Rabattkoden GE20 ger 20% rabatt på gåvor.

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 20% rabatt på 1:a boxen. Dessutom får du själv 20 kr rabatt på nästa box, varje gång din rabattkod löses in. Du hittar din kod på Mina sidor på 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.

ORIGINAL

Bred mix av produkter
och smaker

FESTLIG

Mer sötsaker
och snacks

MATIG

Mer matlagning
och färre sötsaker

NYFIKEN

Mer oväntade
och nya smaker



POTATISCHIPS

GÅRDSCHIPS

Gårdschips Jalapeño har en tydlig smak av jalapeño som tillsammans med sältan levererar en ordentlig smakupplevelse i gommen. Krispigt, hett och salt!

Ca pris 26 kr

#gardschips #godgodaregardschips @gardschips #smakbox @smakbox

I VISSA



SMÅJUICE

FONTANA

Fontanas älskade storsäljare finns nu i praktiskt to-go-format med pappsugrör. Med 100 % juice och 0 % tillsatt socker blir småjuicerna ett bättre alternativ på utflykten eller resan. Finns i flera goda smaker, fråga efter din favorit i butiken. Du får 2 st småjuicer i någon/några av smakerna.

Ca pris 2 x 8 kr

#fontanafood @fontanafood #smakbox @smakbox

I VISSA



MULTIVITAMIN

BEROCCA

Berocca Energy är en välsmakande sockerfri multivitamin innehållande 11 vitaminer och mineraler. Bland annat vitamin B2 som bidrar till att minska trötthet och utmattnin. Du får prova den uppfriskande smaken av Apelsin eller Svartvinbär & röda bär. Finns även i butik med smak av Mango. Berocca är ett kosttillskott som inte bör användas som alternativ till en varierad kost och sund livsstil.

Ca pris 68 kr

#berocca #beroccaenergy #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA

I VISSA

Tips!

Servera gärna med chips.



Recept: Kavli

KAVLI RUBEN SANDWICH

4 PORTIONER

INGREDIENSER

200 g skivad kalkonpastrami
1 tub Long live the Cheddar
8 skivor levainbröd
2 msk olivolja
0,5 st spetskålshuvud eller färsk vitkål
2 msk rödvinsvinäger
2 tsk salt
1 st äggula
1 msk fransk senap
1 dl chilisås
2 dl rapsolja

GÖR SÅ HÄR

1. Skiva kålen tunt och massera in vinäger och salt tills den mjuknar, vispa under tiden ihop dressing.
2. Montera smörgåsarna och grilla dem i en mackgrill eller i ett väffeljärn.

MJUKOST CHEDDAR

KAVLI

Den här fylliga och krämiga mjukosten är för dig som älskar smaken av Cheddar. Kavlis nya mjukost med smakrik Cheddarost och krämig Edamer är supergod på alla bröd. Passar också varma mackan eller varför inte i pastan eller att toppa burgaren med en klick? Nu kan du njuta av smakrik ost utan att behöva tänka på skidbackar eller hårda ostkanter.

Ca pris 47 kr

#kavli_sverige @kavli_sverige #smakbox @smakbox



I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



TE ARVID NORDQUIST

"Du behöver inte resa till världens ände för att vara med om ett smakäventyr. Varje bäck, fjälltopp och glänta i vår natur myllrar av spännande smaker." Det har Arvid Nordquist inspirerats av i sitt ekologiska te-sortiment där utvalda teer fått en skandinavisk twist. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 33 kr

#arvidnordquistte @arvidnordquistte #smakbox @smakbox



I VISSA



Scanna för att se
var du kan köpa
produkten!



SOCKERREDUCERAT GODIS PÄNDY

Gelégodis utan tillsatt socker med smak av syrliga körsbär. Lika gott som vanligt godis, testa själv!

Ca pris 20 kr

#pandym2s @pandym2s #smakbox @smakbox

I VISSA



CHOKLADKAKA PLOPP

Två spännande kombinationer av mjölkchoklad. En med smak av krämig mintfyllning och en med saltlakritsfyllning. Perfekt till fikapausen och en dröm för dig som gillar mint eller lakrits. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 16 kr

#plopp #njutitilängre @plopp_cloetta #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA

I VISSA

I VISSA

FRUKT & BÄR BOWL KIVIKS

Bowl är en krämig blandning av frukt och bär. Vegansk och utan tillsatt socker och sötningsmedel. Perfekt som snabbt och smidigt mellanmål eller frukost. Gör en klassisk bowl med dina favorittillbehör, toppa pannkakorna och kvargen eller gör egna overnigh oats.

Ca pris 30 kr

#kiviks #kiviksmusteri @kiviksmusteri
#smakbox @smakbox



I VISSA



ISKAFFE ARLA

Arla Iskaffe och Arla Iskaffe Hazelnut är två utsökta blandningar av kaffe och kall mjölk. Den ena med smak av en klassisk iskaffe latte. Den andra med smak av hasselnöt och utan tillsatt socker. Kaffet i båda smakerna är Rainforest Alliance certifierat och mjölken kommer direkt från Arla gårdar. Perfekta att avnjuta till frukost, fika eller när du behöver lite extra energi. Båda smakar som bäst väl kyllda, men kan med fördel förvaras i rumstemperatur. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 26 kr

#arlaiskaffe #arlaiskaffehazelnut @arlasverige
#smakbox @smakbox



I VISSA

I VISSA

I VISSA

I VISSA

Tips!

Sriracha är bland annat gott på ägg, popcorn, pizza och pommes frites.

ASIATISK SRIRACHALAX MED SESAMGLASERAD POTATIS OCH SRIRACHAMAJO

4 PORTIONER

INGREDIENSER

600 g laxfilé
2 msk Santa Maria Sriracha Thai Style

SESAMGLASERADE POTATISAR

800 g potatis
1 msk rapsolja
2 msk smör
1 st vitlöksklyfta, finhackad
2 msk ljus soja
1 msk sesamolja
2 msk sesamfrön
1,5 st salladslök
salt

SRIRACHAMAJO

2 dl majonnäs
1 msk Santa Maria Sriracha Thai Style

TILL SERVERING

koriander

GÖR SÅ HÄR

1. Krydda laxen med Sriracha-krydda. Lägg på grillen med köttssidan nedåt (behåll skinnen på fisken). Vänd sedan och grilla skinnssidan lika länge. Flytta därefter laxen till indirekt värme och tillaga tills den är klar, gärna under lock.
2. Sesamglaserade potatisar: Värm ugnen till 225°C.
3. Tvätta potatisen, men behåll skalet. Lägg i en ugnsfast form, håll på olja och salta. Rör runt. Rosta i ugnen tills potatisen är mjuk.
4. Hetta upp en stor stekpanna med smör och lätt krossad vitlök. Bryn potatisen i smöret i någon minut tills den får lite färg.
5. Slå på soja och sesamolja. Sväng runt i pannan så att alla potatisar täcks. Låt glasera i någon minut och ta sedan pannan från värmen.
6. Toppa med rostade sesamfrön och finhackad salladslök.
7. Srirachamajo: Blanda ihop majonnäs och Srirachakrydda till en röra.
8. Servera den grillade laxen med potatis och Srirachamajo. Toppa med färsk koriander.

SRIRACHAKRYDDA SANTA MARIA

Srirachakryddan är Santa Marias tolkning av den populära Srirachasåsen och har en syrlig och söt hetta från chili och vitlök. En allroundkrydda som kan användas till det mesta. Perfekt för att göra en spicy mayo, använda som bordskrydda eller krydda direkt på kött eller fisk när du vill ha lite extra hetta. Du får smaka en provpåse.

Ca pris 20 kr

#santamariasverige @santamariasverige #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



Recept: Santa Maria



ITALIENSK FRUKTDRYCK SAN PELLEGRINO NATURALI

San Pellegrino är känt för sina små pärlande bubblor. Italian Sparkling Drinks Naturali ARANCIATA har fyllig smak och doft av solmogna apelsiner från Sicilien och Kalabrien, mognade under medelhavssolen. Gyllengul med perfekt balans av söta och behagligt bittra toner. Finns i flera smaker: citron, blodapelsin, citron/mynta, grapefrukt och clementin. Serveras väl kyld, helst 6-8 grader.

Ca pris 13 kr

#sanpellegrinonaturali #sanpellegrinosparklingdrinks @sanpellegrino_official #smakbox @smakbox

I VISSA

Finns hos ICA
från v.43!



PESTO ZETA

Zeta Krämig Pesto är en extra krämig basilikapesto tillverkad i Italien med fyllig smak, len konsistens med balanserad syra och sötma. Basilikan ger såsen en fräschör som höjer upplevelsen av maten du äter den till. Denna pesto innehåller förutom basilika även cashewnötter, parmesanost och solrosolja. Servera till nykokt pasta eller som tillbehör till stekt fisk eller grillad kyckling.

Ca pris 30 kr

#zetarecept @zeta.nu #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. Skogsbär är det senaste tillskottet i sortimentet. En härlig, bärig smaksensation kombinerat med en lätt syrlighet och sötma gör den perfekt som uppfriskande dryck under sensommar/hösten.

Ca pris 21 kr

#cleansavd #nomorefruitwaste @cleansavd #smakbox @smakbox

I VISSA



SMAKSATT MAJONNÄS

HEINZ

Upptäck Heinz nya Mayo Mashupz som kommer i två spännande kombinationer. Mayocue är en mix av majonnäs och BBQ-sås som passar perfekt till kött, burgare och fisk. MayoMust är en mix av majonnäs och senap som gör sig bäst som dipp och som topping på mackor, korv och många andra rätter. Tack vare dessa smakrika mayomixar kan du sätta smak på det mesta! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 44 kr

#heinzmayo #mayocue #heinz @heinz_sverige #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA

I VISSA



Recept: El Taco Truck

GRILLED SWEET POTATO TOSTADAS

FÖR 2 PERSONER

INGREDIENSER

2 st sötpotatisar, skivade i ca 2 cm tjocka skivor
 1/2 pkt El Taco Truck Classic Spice Mix
 1 pkt El Taco Truck Tostadas
 1 st El Taco Truck Hot Sauce
 1 st El Taco Truck Jalapeño Lime Mayo
 1 dl syltad rödlök, köpt eller egen
 200 g vitost, smulad
 1 knippe koriander
 limeklyftor
 olja

GÖR SÅ HÄR

1. Pensla potatisskivorna med olja och krydda ordentligt med Classic Spice Mix.
2. Rosta skivorna i ugn på 200°C i ca 10-15 min, känn efter med sticka så att de är mjuka.
3. Ta ut potatis och grovkrossa dom med sked eller kniv och lägg på dina tostadas.
4. Toppa med Hot Sauce och Jalapeño Lime Mayo och lite syltad rödlök, smulad ost och koriander, servera gärna med limeklyftor till.
5. Njut!

TOSTADAS

EL TACO TRUCK

En krispig, friterad majstortilla. Addera din favorittopping och ät som en ovikt taco. Dessutom glutenfri!

Ca pris 34 kr

#eltacotruck @eltacotruck

#smakbox @smakbox



I VISSA

GET IN THE MIX!

NEW MAYORACHA

CREAMY MAYONNAISE AND SPICY SRIRACHA FLAVOUR



NEW MAYOMUST

SMOOTH MAYO MIXED WITH THE BOLD TASTE OF MUSTARD



NEW MAYOCUE

A DELICIOUS COMBO OF SMOOTH MAYONNAISE & BARBECUE



MAYOMIX

THE PERFECT MARRIAGE OF HEINZ TOMATO KETCHUP AND HEINZ [SERIOUSLY] GOOD MAYONNAISE



YOUR FAVOURITE SAUCES REMIXED

HEINZ
ESTD 1869



GREKISK PLÅT

4 PORTIONER

INGREDIENSER

500 g potatis
200 g svamp eller zucchini
1 st rödlök
1 st röd paprika
1 st citron
1 frp stora vita bönor

TOPPING

fetaost (eller växtbaserat alternativ)
oliver
spenat

GÖR SÅ HÄR

1. Skär potatis (behåll skalet), svamp eller zucchini, rödlök, paprika och citron i medelstora klyftor och lägg på en plåt tillsammans med vita bönorna.
2. Häll över marinaden och vänd runt ordentligt så allt tar smak.
3. Rosta i mitten av ugnen på 200°C i ca 30 min.
4. Toppa gärna med fetaost, oliver och babyspenat.
5. Servera!

MARINAD

FARMERS & CHEFS

Laga en riktigt god Grekisk grönsaksplåt med Farmers & Chefs marinad, utan tillsatser eller konserveringsmedel. Blanda marinaden med grönsaker, rosta i ugnen, toppa med fetaost och vips så är middagen klar! Framtagen tillsammans med Niklas Ekstedt.

Ca pris 20 kr

#farmersandchefs @farmersandchefs.se #smakbox @smakbox

Tips!

Sätt tillbaka plåten i ugnen i 5 min efter du har smulat över fetaosten så blir den ännu godare.



Recept: Farmers & Chefs

I VISSA

I VISSA

Tips!

Fritera i en olja med neutral smak som klarar högre temperaturer tex. solrosolja, rapsolja eller fityrolja.

KRISPIGA BLOMKÅLSVINGAR

INGREDIENSER

1 påse Farmers & Chefs Cauliflower Wings mjölmix
400 g blomkål
olja, för stekning

GÖR SÅ HÄR

1. Häll mjölmixen i en skål tillsammans med exakt 1,25 dl vatten och vispa till en smet.
2. Bryt blomkålen i ca 3 cm stora buketter och häll ner hälften i smeten så de är helt täckta.
3. Sätt en bred panna på medelhög värme och täck hela botten med 1 cm olja.
4. När oljan är varm, ca 170 °C, lyft upp vingarna med en gaffel, lät droppa av och lägg dem jämnt fördelade i pannan. Fritera och vänd på alla sidor tills de är gyllenbruna (ca 7-8 min).
5. Låt rinna av på en tallrik med hushållspapper. Repetera med resten av blomkålen.
6. Servera som sidorätt med het sås. Eller lägg dem i wraps med sallad, inlagd lök och din favoritdressing.



MJÖLMIX

FARMERS & CHEFS

Färdigkryddad mjölblandning för att laga krispiga blomkålvingar. Rör ihop med vatten till en smet, blanda ner blomkål och fritera lätt. Så enkelt och så gott! Framtagen tillsammans med Niklas Ekstedt.

Ca pris 20 kr

#farmersandchefs @farmersandchefs.se #smakbox @smakbox

Recept: Farmers & Chefs

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA

Produkterna är utvecklade tillsammans med Niklas Ekstedt.



MAYO HELLMANN'S

Klassisk mayo med krämig konsistens och en mild, välbalanserad och klassisk smak i en praktisk tub. Perfekt till räkor, ägg, hamburgare och dressingar. Tillverkad av rapsolja och äggulor från frigående höns.

Ca pris 21 kr

#hellmanns #maketastenotwaste @hellmannssverige #smakbox @smakbox

I VISSA



LÄSKEDRYCK MOUNTAIN DEW

Energifylld, läskande och grön! Mountain Dew Citrus Blast som med sin härliga färg piggar upp vilken mörk höstkväll som helst.

Ca pris 15 kr

#mountaindew #halloween #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA

I VISSA

NUDLAR TWIN DRAGON

Upptäck risnudlar på hanoiansk vis. Perfekta till sallader, storfrys, soppor, kalla nudelrätter och mycket mer.

Ca pris 30 kr

@twindragonsweden #smakbox @smakbox



I VISSA

Tips!

Servert gärna grytan tillsammans med pressad potatis eller potatismos.



Recept: Bong Touch of Taste

VEGANSK HÖSTGRYTA MED ROTFRUKTER

4 PORTIONER

INGREDIENSER

150 g rotselleri
200 g morötter
150 g palsternacka
200 g rödlök
200 g champinjoner
4 msk rapsolja
2 dl svarta eller gröna linser (sköljda)
2 msk tomatpuré
2 msk hackad vitlök
2 msk balsamicovinäger
2 msk Bong Touch of Taste Brynt Scharlottenlöksfond
1,25 L vatten
rosmarin
lagerblad
timjan
3 msk majsstjärn

GÖR SÅ HÄR

1. Skala eller borsta rotfrukterna och skär dem i fina bitar. Skala och klyfta löken. Lägg det i en långpanna och ringla över hälften av oljan, smaksätt med salt och peppar.
2. Blanda runt och rosta i ugnen i ca 20 minuter på 225°C tills rotfrukterna är mjuka.
3. Klyfta champinjoner och fräs dem några minuter i resterande olja. Tillsätt tomatpuré, vitlök, örter och linser. Låt dem fräsa någon minut till.
4. Slå i vatten, vinäger och fond. Låt det koka sakta 12-15 min tills linserna är mjuka och genomkokta.
5. Rör ut majsstjärn i 2 msk vatten och rör ner det i grytan, låt det koka upp och smaka sedan av med salt, peppar och smaka sedan av med salt, peppar och fond.



FOND

BONG TOUCH OF TASTE

Bong Touch of Taste Brynt Schalottenlök smakar som den heter. Den får sin mildt rostade smak från just brynt schalottenlök, balanserad med vitt vin och timjan. Fonden lyfter smaken på alla dina favoriträtter, bara droppa i och smaka av. Dessutom vegansk och utan innehåll av onödiga tillsatser.

Ca pris 36 kr

#bongtouchoftaste #bryntschalottenlök @bongtouchoftastesverige #smakbox @smakbox

I VISSA I VISSA

FRUKTDRYCK

LOWCALY

Förläng sommarkänslan med denna ljuvliga fruktdryck! En underbar somrig smak av jordgubbar som dessutom är sockerfri och innehåller tillsatta vitaminer.

Ca pris 20 kr

#lowcaly @lowcalysverige #smakbox @smakbox



I VISSA

LAKRITS

PANDA

Original Panda lakrits med salt salmiak smak, en äkta finsk lakrits när den smakar som bäst! Återförslutningsbar påse som hjälper lakritsen att hålla sig fräsch och god, ända in till sista biten.

Ca pris 23 kr

#panda #smakbox @smakbox



I VISSA

För 75 år sedan började historien om Delicato, då grundaren Einar Belvén bakade Dansk Sandkaka i sin brors bageri i Stockholm. Precis som då har kvalitet, smak och skaparglädje alltid varit i fokus. Flera älskade klassiker som tex. Delicatoboll, Punschrulle och Mazarin har varit med sedan länge och många nya godsaker har bakats under åren som gått.



KONDISBIT DELICATO

Delicato firar 75 år med en Jubileumsbit. En växtbaserad och glutenfri kondisbit med krämig fyllning med smak av Delicatoboll.

Ca pris 30 kr

#delicato75 #jubileumsbit @delicato.se #smakbox @smakbox

I VISSA



FYLLT KEX KINDER

Kinder Happy Hippo består av ett riktigt krispigt väffelskal i form av en flodhäst, fylld med en len och krämig mjölk- och kakaofyllning. Som pricken över i:t är den också doppad i "maräng-strössel"! Garanterat en favorit hos barnen samtidigt som smaken gör den svår att motstå även hos de vuxna. Du får prova 2 st Kinder Happy Hippo.

Ca pris 2 x 8 kr

#kinder #happyhippo #smakbox @smakbox

I VISSA



Recept: Zoégas

ZOÉGAS KOKOSLATTE

1 PORTION

INGREDIENSER

1 kapsel Zoégas Lungo Buongiorno
1 frp koksmjolk
1 tsk farinsocker
1 nypa kanel
kokosflingor till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Värm kokosmjölken på kastrull eller i mikrovågsugn så att den får en flytande konsistens.
2. Håll upp i en mjölkkanne och rör ner farinsocker och kanel.
3. Skumma mjölken i mjölkskummare eller i kastrull.
4. Tillred en kapsel Zoégas Lungo Buongiorno i en separat behållare.
5. Fyll ungefär 2/3 av ett glas med mjölk och fyll upp resten av glaset med lungon.
6. Garnera med kokosflingor.



KAFFEKAPSLAR

ZOÉGAS BY NESPRESSO

Ta din kaffeupplevelse till nya höjder med flera dimensioner av smak. Upplev exceptionellt aromatisk doft, fullig karaktär och lång ljuvlig eftersmak. Alla kapslar är särskilt anpassade för Nespressos kaffemaskiner och förpackade i originalkapslar från Nespresso. Du får prova 2 st kapslar av smakerna Buongiorno och Originale. Säljs i 10-pack i butik för ca 40 kr.

Ca värde 10 kr

#zoegas @zoegaskaffe #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA



LÄSKEDRYCK CITRON

PEPSI MAX

Njut av den uppfriskande smaken av Pepsi Max Lemon, maximum taste no sugar. En sockerfri cola med en bra balans mellan söta och syrliga toner. Njut av din Pepsi Max Lemon för dig själv eller tillsammans med vänner och familj. Serveras bäst väl kylt, gärna med is!

Ca pris 15 kr

#pepsimaxsverige @pepsimaxsverige #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA

I VISSA

I VISSA



COOKIES

BALLERINA

Ballerina Double Cookies är oemotståndligt goda kakor, fulla av njutning. Två spröda, chocolate chip brownie-cookies med härligt len fyllning, den ena med vanilj och den andra med kakao. Perfekt till fikastunden eller när som helst när du vill unna dig något riktigt smarrigt. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 30 kr

#ballerinakex #doublecookies @ballerina_kex #smakbox @smakbox

I VISSA

I VISSA

CHOKLADSKUM

POLLY

Härligt sega skumtoppar dragerade med en ljuvlig chokladsmaak. Fyllda med smak av arrak och smörkola. Kombinationen av ett frestande segt inre med smaken av choklad gör godispåsen så god att det är omöjligt att bara ta en.

Ca pris 27 kr

#polly #choklad @polly_cloetta #smakbox @smakbox



I VISSA

I VISSA

I VISSA

I VISSA



Uppmaningen från Leksands Knäckebröd:

*Håll fast vid hållbarheten
även i tuffa tider*

Just nu står Sverige inför stora utmaningar med ökade priser på el, råvaror och förpackningsmaterial. Under 2022 ökade elpriserna med 174 procent och priset på spannmål med 52 procent. I ekonomiskt tuffa tider investerar företagen mindre i hållbarhet. Men Leksands Knäckebröd går emot strömmen. Med tio fossilfria år på nacken visar familjeföretaget att det är lönsamt med hållbarhet. De har nu kapat sina avtryck med ytterligare 37 procent.

Leksands Knäckebröd hamnar på plats 39 av de 418 företag som mäts i Sustainable Brand Index*, där Sveriges varumärkens mäts ur ett hållbarhetsperspektiv – i konsumenternas ögon. Att som det näst minsta bolaget i omsättning på listan ha lyckats med att minska sina avtryck med hela 37 procent på 4 år och dessutom helt fossilfria i bageriet sedan tio år tillbaka – är en bedrift som är självklar för Leksands Knäckebröd. Familjeföretaget menar att det är lönsamt att jobba med hållbarhet. Med ett fossilfritt bageri på plats kan man ta nästa steg, nämligen i det som sker utanför bageriet såsom transporter.

– Vid bolagsstarten 1929 var det knappast något prat om hållbarhet men redan då använde vi naturliga råvaror och råg från svenska bönder, alltid med så kort transportsträcka som möjligt. Ända sen start har generationerna före oss successivt förbättrat verksamheten med hållbar innovation, som tex vatten från egen källa, egen kvarn, och värmeväxlare för återvinning av värme till bageriet. Som sjätte generation har vi tagit vid med bland annat fossilfri certifierad el sedan 18 år, klimatberäkning på våra knäckebröd och förbättrad isolering av bageriet. Det är investeringar som gett god ekonomisk utväxling. Listan på vårt hållbarhetsengagemang kan göras lång, skälet är att det inte bara är en god affär utan att vi är ett familjeföretag som lever vårt arv dagligen, idag och i framtiden, säger VD Peter Joon.

TREKANTSKNÄCKE LEKSANDS KNÄCKEBRÖD

Ett mörkt och gott knäckebröd bakat enligt Leksands gamla familjerecept på fullkornsråg, vatten från egen källa, jäst och en nypa salt. Trekantsknäcket kommer i smidiga portionsbitar och passar perfekt i brödkorgen. Det som gör det här trekantsknäcket lite extra gott är att de dessutom har lägsta Co2e (Carbon footprint) avtryck som knäckebröd i mackformat, vilket gör de perfekt för dig som vill njuta av gott som också gör gott!

Ca pris 13 kr
#leksandsknäckebröd #äktanjutning
@leksands_knacke #smakbox @smakbox



I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



Om Leksands Knäckebröd

Sedan 1929 i sex generationer har familjeföretaget Leksands Knäckebröd bakat knäckebröd i byn Häradsbygden, Leksand. Vattnet till degen kommer ifrån källan under bageriet, rågen är svensk och närodlad och bageriet är fossilfritt sedan 2013. Leksands Knäckebröd har cirka 25 procent av knäckebrödsmarknaden i Sverige och är marknadsledare på rundbröd, de traditionella stora runda brödkakorna. Läs mer på leksands.se

Leksands Knäckebröd nyckeltal år 2022

Anställda i koncernen:	159 st
Nettomsättning:	269 439 tkr

Men Leksands Knäckebröd nöjer sig inte. De har satt upp ganska tuffa fortsatta miljömål. Familjeföretaget har som mål att alla egenutförda och köpta transporter ska vara fossilfria senast år 2025 i enlighet med Transportinitiativets mål. Och även om bageriet redan är fossilfritt så ses alla typer av miljöeffektiviseringar över. Det ligger även i plan att installera solpaneler.



I lågkonjunktur gäller det att hålla i hållbarhetsarbetet och inte trappa ner.

- Hos Leksands Knäckebröd är hållbarhet en tradition som gått från generation till generation. Vi har råg i ryggen och håller i för framtiden. Vi fortsätter vårt hållbarhetsarbete, för det är vår plikt. Alla kan göra sin del, stor som liten. Det sägs traditionellt att det är i utmanande tider som kreativiteten är som störst, fortsätter Peter Joon.

Leksands Knäckebröds hållbarhetstips för bibehållen eller ökad lönsamhet:

1. Släpp inte hållbarheten i svåra tider, det är då det gör som mest nytta.
2. Ta in hållbarhetsarbetet i alla delar av verksamheten.
3. Varje förbättring räknas – arbeta strategiskt och målinriktat mot tuft uppsatta miljömål.
4. Vänta inte med att uppnå målen som kommer utifrån. Verksamheten mår ekonomiskt bättre vid högt hållbarhetsengagemang, både socialt och ekonomiskt.

- *Tillsammans med andra företag, stora som små, skulle vi kunna påskynda utvecklingen åt rätt håll. Alla måste dra sitt strå till stacken och fortsatt investera i hållbara lösningar. Att hålla tillbaka är att både göra det egna företaget och miljön en stor otjänst. Alla kan ställa om. Vi har varit fossilfria i tio år och det är lönsamt. Det är inte svårt, men det krävs engagemang, avslutar Peter Joon.*

* Sustainable Brand Index™ är Europas största oberoende varumärkesstudie fokuserad på hållbarhet. Sustainable Brand Index™ mäter och analyserar hur hållbarhet påverkar varumärke, kommunikation och affärsutveckling. Med hjälp av 80 000 konsumenter i 8 länder mäter och analyserar studien nästan 1600 varumärken i 36 branscher om hållbarhet. Utöver en årlig ranking och officiell rapport tillhandahåller Sustainable Brand Index™ skräddarsydda rapporter med varumärkesspecifika hållbarhetsinsikter och strategiska rekommendationer.

**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 följer med i oktoberboxen.



YOGHURT YOGGI DRÖM

Lagom till höstens fikastunder och mysiga hemmakvällar lanserar Yoggi Dröm fyra nya smaker för de som vill unna sig något lyxigt och gott. Nyheterna har en extra krämig känsla och lanseras i smakerna Stracciatella och Jordgubb 450 g och Vanilj & kaksmulor samt Persika & Citron 200 g där frukten ligger i botten av bägaren, toppad med krämig vaniljyoghurt som blandas ihop för en bättre smakupplevelse.

Ca pris 18 och 24 kr

#sverigesgodaste #yoggi @yoggisverige #smakbox @smakbox

I VISSA



VÄXTBASERAT FÄRSKOST ALTERNATIV VIOLIFE

Ett krämigt och bredbart växtbaserat alternativ till cream cheese, med mild och neutral smak. Perfekt på mackan, bageln och i desserter! 100% växtbaserat färskost alternativ och fri från mjölk, laktos, soja, gluten, nötter eller konserveringsmedel.

Ca pris 32 kr

#violifefoods @violife_foods #smakbox @smakbox

I VISSA



GETOST SOIGNON

Nu lanserar Frankrikes mest sålda getost Soignon en nyhet på marknaden. En klassisk getost med tyllig smak av örter som passar perfekt till ostbrickan, förrätter och sallader.

Ca pris 40 kr
#soignonsverige #soignongetost @soignon.sverige #smakbox @smakbox

I VISSA



BOWLS

FELIX

Felix presenterar två nya vegetariska färdigrätter - Moroccan Grilled Cheese Bowl och Creamy Halloumi Hotpot. Moroccan Grilled Cheese Bowl bjuder på en matig bowl med inspiration från det marockanska köket. I botten hittar du bulgur och kikärter som omges av en krämig tomatås med smak av harissa, raz el hanout och färsk mynta, toppad med rostad aubergine, sötpotatis, kikärter, spenat och svensk Pannoumi® grillat. Creamy Halloumi Hotpot bjuder i sin tur på en mild och krämig gryta med mycket smak inspirerad av det asiatiska köket. I botten hittar du basmatiris och linser som omges av en krämig sås på kokosmjölk, morot, mild chili och ingefära, toppad med Halloumi, sötpotatis och broccoli. Båda är tillagade med omsorg i Eslöv, hjärtat av Skåne. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 49 kr
#felixsverige @felix_sverige #smakbox @smakbox

I VISSA



RÅGKAKA POLARBRÖD

Du kommer aldrig tro att det är fullkorn i den här Rågkakan! Familjefavoriten Rågkaka har fått ett syskon i form av Rågkaka Plus Fullkorn. Det är samma goda bröd, men med välgörande fullkorn. Ett gott bröd med det lilla extra, helt enkelt. Varje förpackning innehåller 12 st brödkakor. Bäst före datum 7 dgr efter upptining eller 365 dgr i frysen.

Ca pris 30 kr
#polarbröd #rågakaplusfullkorn @polarbrod #smakbox @smakbox



I VISSA



Recept: Korvbrödbagarn

KORV MED ROSTAD MAJSSALLAD

4 PORTIONER

INGREDIENSER

4 st Fiber- & fullkorn korvbröd
4 st valfria korvar av rustikare sort
380 g majsorn
1-2 st röd chili alt 0,5 msk chiliflakes
1 hackad vitlöksklyfta
2 st salladslökar, hackade
2 msk majsolja
salt
hackad koriander efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Värm oljan i en stekpanna, lägg ner vitlök och chili. Fräs i några minuter, tillsatt sen majsorn och salladslöken.
2. Stek i ca 7 min så det får en fin färg. Smaka av med lite salt.
3. Rosta brödet och stek korven. Toppa med majsalladen.



KORVBRÖD

KORVBRÖDSBAGARN

Härligt saftiga och softa korvbröd som innehåller havre, fullkorn och mycket fibrer. Perfekt för aktiva konsumenter i alla åldrar och för de som vill äta bra mat. Bäst före datum 7 dgr efter upptining.

Ca pris 33 kr

#korvbrodsbagarn #korvbröd @korvbrodsbagarn #smakbox @smakbox

I VISSA

DRICKYOGHURT

YALLA!

Yalla Zero citron släcker törsten och mättar, utan tillsatt socker eller laktos. Rik på frukt och utan tillsatta färgämnen eller konserveringsmedel. Passar utmärkt vare sig du är hemma, på jobbet, i skolan eller på språng!

Ca pris 16 kr

#yalla #yallazero @yalla_sverige #smakbox @smakbox



I VISSA



KVARG

ARLA

Arla Mild Kvarg innehåller mycket protein, har låg fetthalt och inget tillsatt socker. Perfekt till frukost, mellanmål eller när suget klickar in och du vill ha något snabbt och enkelt som mättar och är gott. Njut av den som den är eller toppa med bär och nötter. Nu i ny storlek i två populära smaker, vanilj och jordgubbs. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 23 kr

#arlamildkvarg #smakbox @smakbox



I VISSA



Recept: Apetina

PALAK PANEER

Palak paneer betyder spenat med paneer och är en riktig klassiker. Gillar du indisk mat har du säkert provat den. Nu kan du enkelt svänga ihop restaurang-favoriten hemma!

2 PORTIONER

INGREDIENSER

1 frp Apetina® Paneer
1 st gul lök
250 g körsbärstomater
2 st vitlöksklyftor
ca 20 g färsk ingefära
3 msk rapsolja
1 msk tomatpuré
1,5 tsk salt
0,5 tsk malen gurkmeja
2 tsk chilipulver
2 tsk garam masala
3 dl ekologisk vispgrädd
400 g fryst bladspenat

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att koka riset.
2. Skär osten i bitar. Skala och hacka löken. Skär tomaterna i små tärningar. Skala och riv vitlök och ingefära.
3. Fräs lök, vitlök och ingefära i oljan i en gryta. Tillsätt tomat, tomatpuré, salt och kryddor. Rör om och låt allt bli varmt.
4. Krama ut vätskan ur den tinade senaten. Rör ner vispgrädd och spenat i grytan. Låt koka ca 5 min. Späd ev med lite vatten. Smaka av med salt.
5. Lägg ner osten och låt allt bli varmt.
6. Skala och skär ingefäran i tunna stavar. Grovhacka koriander. Strö detta över palak paneer och servera med ris.

TILL SERVERINGEN

25 g färsk ingefära
1 kruka färsk koriander
4 port ris



OSTPANEER

APETINA

Paneer ost med sin fina milda smak är en klassiker i det indiska köket. En proteinrik, mager och osaltad matlagingsost som är en utmärkt huvudingrediens i indiska vegetariska rätter och andra middagsfavoriter. Den indiska färskosten tar lätt till sig smak, faller inte isär och kan tillagas på många sätt. Marinera paneer osten innan du steker eller grillar, eller servera den i en mustig gryta! Ett utmärkt alternativ till kött eller kyckling när du vill äta mer vegetariskt.

Ca pris 42 kr

#apetinapaneer #apetina @arlaapetina #smakbox @smakbox

I VISSA

COTTAGE CHEESE

KESO®

KESO® Cottage cheese crushed är krossad för en finkornig och krämig konsistens som passar perfekt som en proteinrik ingrediens i din matlagning. Till sallad och grönsaksrätter, gratänger, pastarätter och i röror. Tack vare sin konsistens är den även perfekt att ha på mackan, i sandwichen, wrapen och baguetten. Symbolen med den blågula mjölkkanan garanterar 100 % svensk mjölk.

Ca pris 30 kr

#keso @kesosverige #smakbox @smakbox



I VISSA

CAPPUCCINO

STARBUCKS®

Upplev Starbucks Cappuccino Grande – coffee to go med äkta Starbucks-känsla oavsett var du befinner dig. Starbucks iskaffe Cappuccino tillverkas med samma toppkvalitet som på Starbucks kaféer. Kaffedrycken görs på tjock mjölk, rättvisemärkt espressorostat arabicakaffe, socker och kakao. Smakar som bäst väl kyld!

Ca pris 29 kr

#starbuckschilledcoffee #liftuptheeveryday @starbuckschilledcoffee #smakbox @smakbox



I VISSA



FÄRSKA PASTASÅSER

RANA

Giovanni Rana tar dina pastarätter till nya höjder med tre färska italienska premium pastasåser. Tack vare RANAs nya och patenterade produktionsteknik är alla ingredienser tillagade enligt sin egna koktid, vilket betyder att du får uppleva ett perfekt tuggmotstånd i varje bit. Såserna har en intensiv smak och krämig konsistens som garanterat kommer bidra till lite extra kökskreativitet. Carbonarasåsen är en älskad och omdiskuterad pastaklassiker som får nytt liv i RANAs version med äggulor, svartpeppar och Pecorino ost enligt recept från Rom området. Boscaiola-såsen är baserad på svamp, salsiccia, rökt skinka och tomat som tack vare en skvätt grädde har en mustig krämighet. Sås alla Norma är en siciliansk favorit som kombinerar aubergine för djup, tomat för sötma och saltad ricotta för en balanserad smak.

Ca pris 46 kr

#giovanniranandics @giovanniranandics #smakbox @smakbox

I VISSA



SOPPA

KELDA

Perfekta sopporna för de dagar du inte vill lägga så mycket tid på matlagning. Kelda® mild tomatsoppa är en krämig och mild tomatsoppa gjord på solmogna tomater. Soppa är smaksatt med grädde, salvia och oregano och är färdig att ätas som den är. Den kan också kompletteras med olika tillbehör och på så vis varieras i oändlighet. Ett tips är att tillsätta kokt pasta och toppa med riven mozzarella och strimlade basilikablåd. Kelda® Grön sparrissoppa är mild och len med smak av grön sparris. Med en färdiglagad sparrissoppa kan du snabbt och enkelt sätta guldkant vardagen. Njut av den som den är eller komplettera med olika tillbehör. Ett tips är att toppa den med räkor och en klick gräddfil eller med lite lättkokt grön sparris. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 30 kr

#soppa #snabbmat @keldasverige #smakbox @smakbox

I VISSA



RAVIOLI BRASATO MED RÖDVISSÅS & ÄDELOST

4 PORTIONER

20 MINUTER

INGREDIENSER

1 frp RANA Ravioli Brasato WINTER EDITION
2 dl rött vin (gärna italienskt)
1 msk grönsaks- eller kalvfond
1 st schalottenlök
80 g smör (60 g för såsen, 20 g pastan)
1 msk vetemjöl
1 tsk socker
140 g ädelost
några lagerblad (kan utelämnas)
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Finhacka schalottenlök. Hetta upp smöret i en kastrull och låt schalottenlöken blanchera i ett par minuter.
2. Tillsätt röttvin och låt det sjuda på medelvärme tills reducerat till hälften. Tillsätt sockret och låt det koka i 5 minuter.
3. Sänk värmen, vispa ner mjölet och red av tills det blir krämigt och addera smöret.
4. Koka en förpackning RANA Ravioli Brasato WINTER EDITION i rikligt med saltat vatten enligt förpackningsanvisningen.
5. Smält smöret till pastan, och vänd snabbt ner Raviolin i en kastrull i smöret, lägg sedan upp på tallrik och garnera med rödvinssås, små bitar ädelost och några lagerblad.
6. Tillsätt salt & peppar efter din smak. Buon Appetito!



FÄRSK PASTA

RANA

RANAs Winter Edition presenterar två nyheter som fångar årstidens essens – Girasoli Chèvre och fina örter, samt Brasato Ravioli. Girasoli med Chèvre och fina örter erbjuder en symfoni av len Chèvreost sammanvävd med en blandning av noggrant utvalda färska örter, gräslök, persilja och vitlök. Varje pastakudde är fylld av krämiga smaker som utlovar en oförglömlig njutning. Ravioli Brasato är ett kulinariskt mästerverk med långsamt tillagat kött, grönsaker, vin och kryddor som fått mogna i långkok för att uppnå en perfekt mjukhet. I kombination med len mozzarella utlovas en smakupplevelse som avslöjar de djupa nyanserna av varsamt tillagat kött och aromatiska grönsaker.

Ca pris 46 kr

#giovanniranandics @giovanniranandics @giovanniranasverige

#smakbox @smakbox

Recept: Rana

I VISSA



KRISPIGA, VEGETARISKA NUGGETS MED POMMES FRITES OCH COLESLAW

2 PORTIONER

INGREDIENSER

8-12 Quorn Nuggets
pommes frites
ketchup
valfri dipsås

COLE SLAW

1,5 msk vegansk majonnäs
1,5 msk vegansk yoghurt
0,5 tsk senap
0,5 st citron, saften
2-3 dl fint skuren vitkål
1 st morot, skalad och strimlad
0,5 st liten rödlök, tunt skivad
svartpeppar

VEGOBURGARE

QUORN

En krispig, lättlagad och supergod burgare! Quorn Crispy ChiQin Burgers är lakto-ovo-vegetariska och redo att tillagas i ugnen direkt från frysen. Precis lagom sting i smaken för att hela familjen ska gilla den.

Ca pris 75 kr

#quornsverige @quornsverige #smakbox @smakbox

GÖR SÅ HÄR

1. Tillaga Quorn Nuggets och pommes frites enligt anvisningarna på förpackningarna.
2. Skiva och strimla vitkål, morot och rödlök och blanda med resten av ingredienserna till en vegansk coleslaw.
3. Servera nuggets med pommes frites, coleslaw och valfri dipp.



Recept: Quorn

I VISSA

Tips!

Picklad rödlök, fungerar fint att göra i förväg och förvara i kylskåp.

QUORN CRISPY CHIQIN BURGER MED PICKLAD RÖDLÖK

4 PORTIONER

INGREDIENSER

4 st Quorn Crispy ChiQin Burgers
4 st burgarbröd
4 skivor ost
dressing
1 st tomat
sallad
pommes frites

PICKLAD RÖDLÖK

200 g rödlök
0,5 dl ättikssprit (12 %)
1 dl socker
1,5 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att förbereda den picklade rödlöken. Skiva rödlök tunt och lägg i en burk med lock. Gör en 123-lag genom att koka ättikssprit, socker och vatten i en kastrull, rör tills sockret löst sig. Häll lagen över rödlöken. Låt svalna och förvara sedan i kylskåp.
2. Tillaga Quorn Crispy ChiQin Burgers enligt anvisning på förpackningen.
3. Tillaga pommes frites enligt anvisning på förpackningen.
4. Montera burgaren med bröd, dressing, burgare, ost, sallad, tomat, picklad rödlök och avsluta med toppen av brödet.
5. Servera tillsammans med pommes frites.



Recept: Quorn

VEGOBURGARE

QUORN

En krispig, lättlagad och supergod burgare! Quorn Crispy ChiQin Burgers är lakto-ovo-vegetariska och redo att tillagas i ugnen direkt från frysen. Precis lagom sting i smaken för att hela familjen ska gilla den.

Ca pris 75 kr

#quornsverige @quornsverige #smakbox @smakbox

I VISSA



S.Å.S



VID AKUT BEHOV AV NYA SMAKER!

Prova våra såser som ger dig nya matidéer och livar upp alla rätter.



I Sevans fabrik i Rosersberg norr om Stockholm tillverkas inte enbart hummus och falafel, utan numera även såser. Med inspiration från de olika köken i Mellanöstern lanserar nu Sevan tre kyllda såser som både kan lyfta vardagsrätter och bli festmåltidens samtalsämne!



Tahinisås

Använd Tahinisås för att lyfta falafel, kyckling och sallader till nya smakupplevelser.

Harissamayo

Harissamayo passar utmärkt till mat som behöver lite extra sting – perfekt att toppa på grillat, mackor och sallader



Grön chilisås

Kombinera Grön Chilisås med rostade grönsaker, grillat kött eller ost för att addera hetta och krydda.



SÅSER SEVAN

Sevan presenterar tre såser med inspiration från Mellanösterns smakrika kök – Harissamayo, Tahinisås och Grön Chilisås. Harissamayon består av en kombination av harissa och en krämig vegansk majonnäsbas. Tahinisåsen är en version av den klassiska libanesiska såsen Tarator, smaksatt med citron och vitlök med en bas av ljus tahini som ger såsen en nötig och fyllig smak. Till sist har vi Grön Chilisås som med sitt ursprung i Mellanöstern är en sås med kryddig hetta från picklad grön jalapeño, färska korianderblad och en hint kardemumma. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 28 kr

#sevanås #sevanfood @sevanfood #smakbox @smakbox





Recept: Zeta

SMASHED BROCCOLI MED GRANA PADANO

4 PORTIONER

20 MINUTER

INGREDIENSER

2 st broccolibuketter
salt
nymalen svartpeppar
paprikapulver
Zeta Olivolja Gentile D-vitamin berikad
1 dl Zeta Grana Padano grovriven

GÖR SÅ HÄR

1. Skär ut stora buketter av broccolin. Spara stjälkarna till att skiva eller tärna och råsteka som tillbehör eller som del i en sallad vid en senare måltid.
2. Sätt ugnen på 150 grader.
3. Koka broccolibuketterna mjuka i saltat vatten, spola dem kallt. Låt rinna av på kökspapper.
4. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Tryck till med botten på en kastrull. Sätt in i ugnen för att torka i 10 minuter.
5. Ta ut plåten och höj värmen till 250 grader.
6. Salta och peppra, krydda med paprikapulver och ringla över lite olivolja.
7. Toppa med riven Grana Padano och sätt in mitt i ugnen i 7-8 minuter till osten smält och börjat få lite färg.
8. Servera som snack eller tillbehör.



GRANA PADANO GROVRIVEN

ZETA

Praktiskt, snabbt och enkelt när du vill ge vardagsmaten en italiensk touch. Grana Padano från norra Italien har skyddad ursprungsbezeichnung, vilken innebär att råvarornas ursprung och tillverkningsprocess följer ett strikt regelverk. Osten har en nötig, rund och fyllig smak samt fina smältegenskaper. Perfekt till paj, gratäng och pasta.

Ca pris 39 kr

#zetagranapadano #granapadano @zeta.nu @granapadanopdo
#smakbox @smakbox

I VISSA



BREDBART BELLISSIMO

"Italien på en macka". Ett frasigt, stekt surdegsbröd med Lönneberga Bredbart pålägg Soltorkad tomat med kyckling. Toppad med salviastekt kyckling, marinerad fänkål och parmesan. Fantastico.

4 PORTIONER

20 MINUTER

INGREDIENSER

1 frp Lönneberga Bredbart pålägg
Soltorkad tomat med kyckling 125g
4 stora skivor ljust surdegsbröd

SALVIASTEKT KYCKLING

1 frp Lönneberga Tunna filéer av
kycklingbröst á 540 g
0,5 dl finstrimlad salvia
olivolja
salt & svartpeppar

MARINERAD FÄNKÅL

0,5 st fänkål
1 msk pressad citronsaft
1 msk olivolja
1 msk hackad bladpersilja
salt

TILL SERVERING

parmesanost
fyra salladsblad

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att marinera fänkålen. Skiva fänkålen tunt (med mandolin eller en vass kniv). Blanda med citronsaft, olivolja, persilja och en nypa salt.
2. Gå sedan vidare till den salviastekta kycklingen. Salta och peppra kycklingen, blanda med salvia, olivolja och salt. Stek kycklingen några minuter på varje sida på medelhög temperatur tills den är genomstekt och har en fin yta. Det går snabbt då kycklingfiléerna är tunna.
3. Stek därefter surdegsbrödskiivorna krispiga i rikligt med olivolja, ett par min på varje sida.
4. Bred ett rejält lager Lönneberga Bredbart pålägg Soltorkad tomat med kyckling på varje bröd. Lägg på ett salladsblad och fördela den skivade kycklingen på mackorna. Toppa med fänkålen och riven parmesan. Avsluta med några droppar olivolja och ett varv eller tre med pepparkvarnen.



Recept: Lönneberga



BREDBART PÅLÄGG

LÖNNEBERGA

Lönneberga introducerar ett helt nytt bredbart pålägg gjort av kyckling/skinka tillsammans med kikärter. Lönneberga Bredbart pålägg är smakrika, krämiga, proteinrika och gör det lätt att variera dagens alla mackor. Först ut är smakerna Soltorkad tomat med kyckling, Ramslök med kyckling och Grillad paprika med skinka. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 20 kr

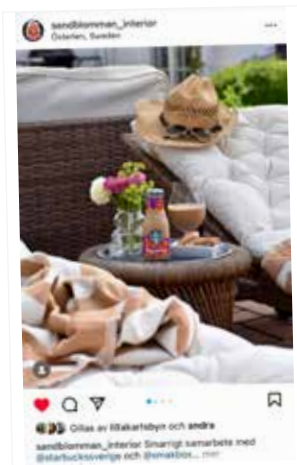
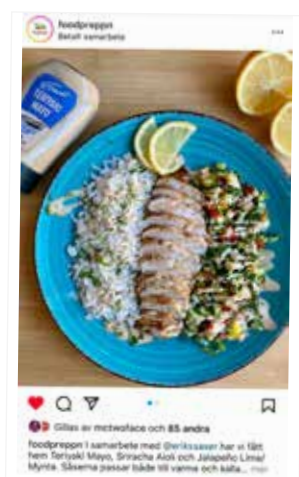
#lönneberga #pålägg @lönneberga.se #smakbox @smakbox

I VISSA

#SMAKBOX

Under #smakbox finns nu över 55.800 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



JONNA WARNFALK

BOR: Göteborg
GÖR: Arbetar som jurist och bakar på fritiden
FAMILJ: Sambo
FÖLJ: @jonnasbakeri på Instagram och www.nouw.com/jonnasbakeri

SMAKINSPIRATÖR @JONNASBAKERI

"Jag är en 29-årig tjej som på senare år har funnit kärleken till att baka. I köket bland alla köksredskap och bakidéer finner jag ett otroligt lugn, samtidigt som jag får en massa energi. Jag bakar främst tårter, men även andra bakverk, och lägger stort fokus på att få till en fin dekoration samt en spännande och god smakupplevelse. Genom utförliga beskrivningar hoppas jag kunna inspirera just dig till att göra det där lilla extra magiska bakverket - både när det kommer till smak och utseende."



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. 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 30:e november och vinnarna presenteras på @smakbox senast 10:e december*.

LYCKA TILL!

* Vinnare meddelas på Smakbox Instagram i separat tävlingsinlägg. För fullständiga tävlingsvillkor se: www.smakbox.se/sv/allmanna-villkor-personuppgiftspolicy §114.



Marias vinnande tävlingsbidrag!



MARIA HOFF OLSSON

BOR: Eslöv
GÖR: Undersköterska på Barn- och skelettröntgen

Prenumerant sedan 2020.
Prenumerar på NYFIKEN med kallt tillägg.

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

VAD TYCKER DU OM SMAKBOX?

- Det är kul med överraskningar och att få testa nya produkter och recept. Bra att det finns olika boxar att välja mellan. Min favoritbox är Nyfiken med kallt tillägg.

HUR GÅR DET TILL HEMMA NÄR DU ÖPPNAR SMAKBOX?

- Jag brukar öppna den tillsammans med sonen och så smakar vi oftast något direkt eller lagar något efter receptet som följer med.

VILKEN ÄR DIN FAVORITPRODUKT SOM DU UPPTÄCKT TACK VARE SMAKBOX?

- Omöjligt att bara välja en så jag väljer tre, en citronsorbet från Triumfglass, en Pepsi Max med mangosmak och en kycklingwrap från Good.

CITRONLEMONAD-TÄRTA MED GRANOLA, CHOKLAD OCH JORDGUBBAR

8-10 BITAR
20 CM SPRINGFORM

INGREDIENSER

Granolakladdkaka

150 g smör
4 st små ägg
2 dl strösocker
1,5 dl farinsocker
2 tsk vaniljsocker
1,25 dl vetemjöl
1 dl kakao
1 nypa flingsalt
ca 3 dl Risenata granola kakao, hallon & kokos

Citronlemonad-pannacotta

3,5 gelatinblad
Lemonadkoncentrat citron
3,5 dl vispgrädde
100 g vit choklad

Dekoration

2 dl citronlemonad-pannacotta
ca 250 g jordgubbar
färsk citronmeliss

GÖR SÅ HÄR

Granolakladdkaka

1. Sätt ugnen på 175 °C över- och undervärme. Klä springformen med bakplåtspapper.
2. Smält smöret på medelvärme och ställ åt sidan för att svalna lite.
3. Ha i ägg, strösocker, farinsocker, vaniljsocker, vetemjöl, kakao och salt i en bunke. Häll över det smälta smöret och rör ihop precis tills det går ihop till en smet.
4. Vänd ner granolan så att den fördelar sig jämnt i smeten.
5. Häll i smeten i formen och grädda i mitten av ugnen i ca 30-35 min. Kakan ska ha satt sig i kanterna, men vara lite gungig i mitten när du tar ut den. Låt kakan svalna i kylan över natten. Gör citronlemonad-pannacotta under tiden.

Citronlemonad-pannacotta

6. Lägg gelatinbladen i kallt vatten i minst 10 min. Finhacka chokladen.
7. Ha i citronlemonad och grädda i en kastrull och koka upp under omrörning.
8. Ha i chokladen i kastrullen när du ser de första bubblorna och rör om tills den har smält helt.
9. Rör sedan ner gelatinet tills det löser sig och ta kastrullen från plattan.
10. Låt pannacotta svalna till rumstemperatur. Häll sedan ca 2 dl av pannacotta i en bunke om du vill dekorera tårtan med den. Sätt på ett lock och ställ in i kylan över natten.
11. Ta sedan ut kakan ur kylan och byt ut bakplåtspappret på sidorna till tårtplast (valfritt). Tryck ut kakan mot kanterna så att det sluter tätt. Häll sedan över resten av pannacotta över kakan. Ställ in i frysen över natten.

Dekoration

12. Ta ut tårtan ur frysen och ta bort tårtplast och form direkt. Placera på ett fat och låt tina i kylan i ca 8 tim.
13. Vispa upp pannacotta från kylan till spritsbar konsistens och häll ner i en spritspås med rund tyll.
14. Varva spritsad pannacotta med jordgubbar och dekorera med citronmeliss, sedan är den klar att serveras.

LEMONADKONCENTRAT

KIVIKS MUSTERI

Var med i Smakbox HÖJDPUNKT, juni 2023.

GRANOLA

RISENATA



Recept: @johnasbakeri

Följ oss!

Instagram @SMAKBOX, #SMAKBOX

Facebook FACEBOOK.COM/SMAKBOXSE

Ge Smakbox i present

Börjar det bli dags att planera julklappsinköpen? Eller fyller din bästa vän år? Smakbox är en present som överraskar om och om igen! Du kan ge bort 1 box eller upp till ett helt år med Smakbox! Rabattkoden GE20 ger 20% på gåvor. Handla dina presenter på smakbox.se.

smakbox.se/ge-bort-smakbox



NÄSTA SMAKBOX SKICKAS TILL PRENUMERANTER 30 NOV-18 DEC
OCH DÄREFTER LÖPANDE TILL NYA KUNDER SÅ LÄNGE LAGRET RÄCKER