

# Smakbox

Leksands Knäckebröd  
Säsongens godaste kantarellmacka

Doritos  
Knaprig och kryddig nyhet!

Polarbröd  
Rågkaka i ny version

*Smakfavoriter med*

# Toppbetyg

# Smakfavoriter med toppbetyg

Välkommen tillbaka till vardagen! Sommarens soliga dagar börjar snart ge vika för höstens krispiga morgnar. För många av oss är det dags att återvända till skolbänkar, kontorslandskap och fredagsmys. Med Smakbox vid din sida blir hösten både roligare och mer överraskande!

Temat SMAKFAVORITER bjuder på det bästa av två världar – populära varumärken som tidigare fått Toppbetyg av er prenumeranter och nya bekanskap som snabbt kan bli dina nya favoriter.

I din box hittar du minst fyra utvalda produkter från varumärken som tidigare tilldelats Toppbetyg. Toppbetyg är Smakbox egna kvalitetsstämpel. Den tilldelas produkter som ni provsmakare tycker allra mest om.

Minns du det där krispiga knäckebrödet som du inte kunde få nog av? Eller snacksen som du kastade dig över? Flera av tidigare topptestade klassiker är tillbaka, och några utmanar med nya smaksättningar.

Men det stannar inte där! Vi har också fyllt boxen med spännande nyheter som kan bli din nästa favorit. Här hittar du godsaker, mat och drycker som erbjuder något extra. Vare sig det är en unik smak, en ny ingrediens eller en spännande textur.

Låt oss fira återkomsten till rutinerna med en box som gör varje dag lite godare. Smakfavoriterna väntar på dig!

*Stina Ljungmark*

Redaktör, Smakbox



## Våra fyra smakmixar

Du kan välja att få hem Smakbox i fyra olika smakmixar. Det mesta av innehållet är detsamma i alla mixar men några produkter skiljer sig åt.

**Vill du veta vilka produkter som kom i just din box?**  
Kolla in smaklistan som vi mejlar till dig efter att du har fått din box.

**Vill du byta Smakmix?** Det gör du enkelt genom att gå in på Mina Sidor på smakbox.se.

### Original

Något för alla –  
mångas favorit!

### Festlig

Någon extra  
godsak till myskvällen

### Matig

Någon extra grej  
till middagen

### Nyfiken

Någon extra  
lite oväntad smak

## Svinnsmart tips!

Föll inte alla produkterna i boxen dig på läppen, eller fanns det kanske en produkt som du inte tålde? Vårt bästa tips är att ge produkten vidare, istället för att slänga i komposten. Ge bort produkten till en kompis, släkting, granne eller kollega. Inte nog med att du undviker matsvinn, den som får produkten blir garanterat glad!



## Ny färg på smakmixar

Du som tidigare prenumerant kanske har lagt märke till att vi har bytt ut försättsbladet som visat Smakmixen till en tejp på boxens utsida. Spana in de nya färgerna ovan. Fräscht, om vi får säga det själva!



## Vad tyckte du om produkterna i din Smakbox?

Om ett par veckor får du en recension via mejl. Där kan du betygsätta produkterna som du fått i din box.

Tillsammans delar vi ut **Toppbetyg** till de mest omtyckta produkterna!

## Innehåll #4 2024

- 3 Aktuellt på Smakbox
- 4 Recept från Smakinspiratör
- 5 Tävla med Smakbox
- 6 Produkter i Smakbox #4
- 10 Recept: Kantarellmacka
- 19 Recept: Helgfavoriter hemma
- 29 Recept: Godast på gatan
- 30 Recept: Italiensk matglädje
- 32 Kallt tillägg i Smakbox #4
- 34 Recept: Smarriga smårätter



6

Smakbox Toppbetyg  
Mest omtyckt av provsmakare!



Omslag: Farmers & Chefs

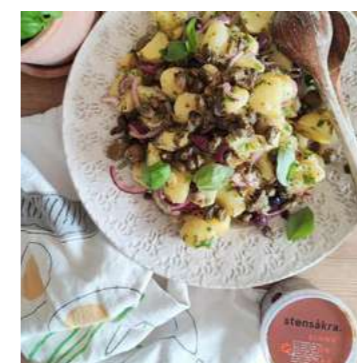
Smakbox AB  
Hälsingegatan 40  
113 43 Stockholm  
kontakt@smakbox.se  
08 - 120 223 80  
www.smakbox.se

## Följ Smakbox på Instagram

Under #smakbox finns över 58 000 inlägg skapade av våra prenumeranter! Vi är glada över att så många av er vill dela med sig av allt det goda från boxen. Låt dig inspireras och dela du med!



@inredningochträdgård



@paintmyplate



@lifestylebyvivi



@mamarealmujeryosoy

# "Jag älskar att fika och allt till bakning"

Patricia Laurin har varit smakinpirator sedan 2021. Bakning är ett stort intresse och hon tackar inte nej till en fika. Testa hennes söta pinsa med jordgubbar!

## Vad är det bästa med att få testa produkter genom Smakbox?

- Att hitta nya favoriter som man aldrig annars skulle ha provat gör att man breddar sina vyer.

## Har du upptäckt någon ny favorit?

- Det finns många nya produkter som vi har fortsatt att köpa hem. Leksands Tre Kullor knäckebröd blev hela familjens stora favorit.

## Hur tar du fram nya recept?

- Jag utgår ofta från färdiga recept för att sedan ta bort eller addera ingredienser som jag anser kan passa.

## Vad lagar du helst?

- Jag älskar att fika, så allt i bakväg. Men en klassisk kladdkaka är aldrig fel och det är något jag bakat sedan jag var liten.

## Vad skulle vara din drömprodukt att få i en Smakbox?

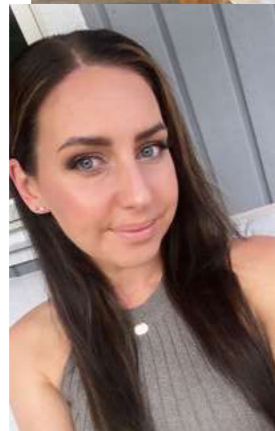
- Har ingen specifik drömprodukt men gillar när man får produkter som passar till bakning eller fika, samt drycker.



## Pinsa med färskost & jordgubbar

1 st Pinsa surdeg från Pop Bakery  
250 g mascarpone  
100 g Philadelphia  
0,5 tsk vaniljpulver  
4 msk flytande honung  
1 tsk citronjuice  
olivolja  
jordgubbar  
citronzest  
mynta

1. Sätt ugnen på 250° grader varmluft.
2. Vispa mascarpone, philadelphiaost, honung, citronjuice och vaniljpulver till en fluffig smet. Ställ åt sidan.
3. Pensla pinsan med lite olivolja och grädda i cirka 5-7 minuter eller tills brödet fått fin färg. Låt svalna något så inte mascarponekrämen smälter.
4. Bred mascarponesmeten över pinsan.
5. Dekorera med jordgubbar, flytande honung, citronzest och färska myntablad. Ät och njut!



@home.by.patricia

**Namn:** Patricia Laurin  
**Ålder:** 35  
**Bor:** Kalmar  
**Familj:** Man och två barn, två hundar, & två katter  
**Gör:** Arbetar som ekonom och på fritiden tränare inom trupp gymnastik.  
**Följ:** @home.by.patricia på Instagram

## Bli inspirerad av våra smakinpiratorer!

I vårt matälskande community finns många härliga smakinpiratorer. Varannan månad lyfter vi fram fem av deras recept. Du kan vara med och rösta fram vinnaren på vår Instagram!

I april vann Patricia som står bakom kontot @home.by.patricia med sin smarriga pinsa. Nedan syns de andra finalisterna!

## Månadens finalister



@matbymonica



@boktanten



@marielyander



@jsamuel90

## Ingredienser från tidigare Smakboxar



Pinsa Surdeg från Pop Bakery var med i Smakbox april 2024. Philadelphia var med i april 2023.

# Dela & vinn

**Tävla om en gratis Smakbox!** Dela din stund på Instagram när du njuter av något gott ur boxen. Vi väljer 10 vinnare varannan månad. Tagga #smakboxstund och #smakbox.

Tävlingen pågår fram till 6 oktober 2024 och vinnarna presenteras på @smakbox senast 11 oktober 2024. Du behöver ha en öppen profil för att delta.

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



**Namn:** Katja Joulak  
**Bor:** Norrtälje  
**Familj:** Bara jag och katten Mischa  
**Gör:** Lärare  
**Prenumerant sedan:** april 2024  
**Prenumererar på:** Smakbox Original med Kallt tillägg

**Grattis Katja** med kontot @kat.in.sweden – en av vinnarna från tävlingen #smakboxstund från decemberboxen!

## Vad gillar du bäst med Smakbox?

-Smakbox är en härlig blandning av olika nyheter och det finns alltid något spännande att prova. Det är kul med nya smakupplevelser.

## Hur går det till när Smakbox öppnas hemma hos dig?

- Ställer upp Smakbox på köksbordet och ser till att jag har gott om tid. Min katt Mischa är nyfiken och vill gärna vara med och även min granne kommer till mig som är ännu mer nyfiken. Ibland filmar jag min upplevelse och delar på min Instagram. Sedan när jag öppnat så smakar vi av några produkter direkt.

## Vilken är din favoritprodukt som du upptäckt tack vare Smakbox?

- Jag bara älskar Oatly glassen som kom i en Smakbox med Kallt tillägg. Inte visste jag att havreglass kunde vara så gott!



@kat.in.sweden

*Grattis!*

Här är Katjas vinnande tävlingsbidrag.



# Smakbox Toppbetyg

Toppbetyg är Smakbox egna kvalitetsstämpel. Vi ger den till de produkter som ni provsmakare tycker allra mest om.

Som prenumerant på Smakbox får du varannan månad chansen att tycka till om de produkter du får hem i din box genom recensionen. När en produkt får extra höga betyg av en provsmakare tilldelas den vårt eftertraktade Toppbetyg!

Toppbetyg fungerar som en kvalitetsstämpel och visar att produkten är en av de mest omtyckta av Smakbox provsmakare.

I denna box får du möjligheten att testa produkter från varumärken som tidigare har fått Toppbetyg. Några produkter kommer i din vanliga Smakbox och några finns i Kallt tillägg.

Läs vidare så berättar vi mer om dessa topptestade favoriter. **Du får totalt testa minst fyra produkter med Toppbetyg!**



## Godisklassiker som älskats i generationer

Dessa fyra favoriter kommer från Godisfabriken Aroma. Svenskt kvalitetsgodis när det är som allra bäst! Godiset tillverkas och packas med kärlek i Skarpnäck utanför Stockholm. Många godissorter från Aroma har varit några av Sveriges absoluta favoritbitar i decennier. För vem har inte hört talas om Hallonbåtar, Gelémöss och Geléhallon? Aroma ligger bakom alla dessa original som älskats av hela Sverige i många generationer. Sommarens nyhet är Geléhallon med smak av Äpple & Fläder, en smak som blev framröstad av kunderna. Du får prova en av smakerna.

GODIS

ÄPPLE & FLÄDER GELÉHALLON / GELÉHALLON / GELÉMÖSS / HALLONBÅTAR  
AROMA

Ca pris 13 kr

@godisfabrikenaroma #godisfabrikenaroma #gelehallon  
@smakbox #smakbox

*Vilken är din godis-favorit?*

I VISSA I VISSA I VISSA

## Fibrer & Fullkorn till hela familjen!

Dessa nya härligt saftiga korvbröd är bakade med havre och fullkorn och innehåller hela 6,5 % fibrer och 24% fullkorn. Perfekt om du vill hitta en både god och nyttig favorit som hela familjen gillar! Bröden är nyckelhålsmärkta, har ett lågt sockernehåll och fullkornet ger en skön och lång mättnadskänsla. Som vanligt är Korvbrödsbagarns bröd bakade i Örebro, utan konserveringsmedel och endast med växtbaserade ingredienser. Prova och upptäck hur soft fullkorn kan vara! Bäst före 7 dagar efter upptining.

BRÖD

KORVBRÖD FIBER & FULLKORN  
KORVBRÖDSBAGAREN

Ca pris 29 kr

@korvbrödsbagarn #korvbrödsbagarn #fibrerfullkorn @smakbox #smakbox



I VISSA



## 3 x Tips på toppings från Korvbrödsbagaren

1. Toppa en nystekt premiumkorv med grovkornig senap, tunt skivad silverlök. Samt snabbpicklad hyvlad morot och zucchini. Så enkelt, så gott!
2. Toppa krispiga Omph bites med en härligt krämig coleslaw gjord på rödkål. Avsluta gärna med lite persilja. Vegovänligt och smaklöksvänligt på samma gång!
3. Ta en nystekt korv med hög kötthalt. Toppa med tärnad avokado. Och avsluta med så mycket srirachasås du vågar. Fullkorn, fantastiska smaker och härlig hetta i samma tugga!



## Te med skandinavisk twist

"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 ett av de svarta teerna Sommarstig eller Blåbärssnår.

TE

SOMMARSTIG / BLÅBÄRSSNÅR ARVID NORDQUIST

Ca pris 35 kr

@arvidnordquiste #arvidnordquiste  
@smakbox #smakbox

I VISSA I VISSA

NEW

Flamin' Hot®



FEEL THE FLAVOUR.

### Heta chips

Doritos Flamin' Hot kombinerar den djärva crunchen av Doritos som du älskar med den ljuvligt kryddiga smaken av Flamin' Hot! Varje oemotståndlig knaprig tugga ger dina smaklökar en fantastisk smak som du inte kan få nog av.

SNACKS

#### MAJSCHIPS FLAMIN' HOT DORITOS

Ca pris 32 kr

@doritos #doritos #forthebold @smakbox #smakbox



I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA

### Omtyckt knäcke

Ett tunt knäckebröd som är toppat med frön och havssalt. Passar lika bra på ostbricken som en god smörgås. Senast Smakbox prenumeranter smakade fick detta knäckebröd hela 4,5 i betyg!

KNÄCKEBRÖD

#### FÄBODKNÄCKE FRÖN & HAVSSALT LEKSANDS KNÄCKE

Ca pris 46 kr

@leksands\_knacke #leksandsknackebröd #åktanjutning @smakbox #smakbox



I VISSA I VISSA I VISSA

### Smakrika skivor

Ett matigt pålägg gjorda på Lönnebergas finaste svenska skinka, skivad och smaksatt med farin och svartpeppar. Det skivade pålägget är ättdådigt, smakrikt och mättande! Passar perfekt som fyllning i den matiga mackan.

PÅLÄGG & DELI

#### SMAKRIKA SKIVOR AV SKINKA MED SMAK AV FARIN & SVARTPEPPAR LÖNNEBERGA

Ca pris 20 kr

@lonneberga #lonneberga.se #lonneberga @smakbox #smakbox



I VISSA

### Fond med gula kantareller

Bong Touch of Taste Kantarellfond får sin tydliga och fina smak från gula kantareller. Fonden höjer kantarellsmaken på alla dina rätter som du vill ska smaka just kantarell. Bara droppa i och smaka av.

SMAKSÄTTARE

#### KANTARELLFOND BONG TOUCH OF TASTE

Ca pris 37 kr

@bongtouchoftastesverige #bongtouchoftaste #kantarellfond @smakbox #smakbox



I VISSA I VISSA I VISSA



### Karamelliserad dröm med chokladfyllning

Den klassiska karamelliserade Biscoff-kakan med läcker chokladfyllning! Det händiga formatet är perfekt för att dela och ta med sig på språng. Gjord på noggrant utvalda naturliga råvaror som även passar vegetarianer, utan konserveringsmedel och konstgjorda färg- och smakämnen. Finns även med vaniljfillning och Biscoffkräm!

KAKOR

#### SANDWICH BISCOFF MILK CHOCOLATE BISCOFF

Ca pris 21 kr

#biscoff #biscoffsandwich @smakbox #smakbox

I VISSA

MEST OMTYCKT AV PROVSMAKARE  
**TOPP  
BETYG**

**Smakbox**



ETT KNAFRIGT KNÄCKE MED LYXIG SÄLTA,  
TOPPAT MED HIRS & GULA LINFRÖN.



**FRÖN & HAVSSALT ÄR  
DET GODASTE KNÄCKET\***



**LEKSANDS**

\* 4,5 i betyg bland Smakboxs provsmakare högst av alla knäckebröd.



ETT KNAFRIGT KNÄCKE MED LYXIG SÄLTA,  
TOPPAT MED HIRS & GULA LINFRÖN.



**KANTARELLMACKA**  
med bladspenat och rödlök

**INGREDIENSER**

- 2 dl färskkantareller
- 1 hackad rödlök
- 2 dl bladspenat
- 2 msk olivolja
- 1 skiva Fäbodknäcke Havssalt & Frön
- färskost

**GÖR SÅ HÄR:**

1. Stek kantarellerna med olivolja.
2. Blanda i rödlök.
3. Blanda i bladspenat.
4. Bred ut rikligt med färskost på en knäckeskiva.
5. Fördela ut kantarellröran på knäckeskivan.
6. Ut och njut.

## Samma goda smak

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 mjuka bröd, men med gott om välgörande fullkorn. Det är helt enkelt en god rågkaka med det lilla extra. Varje förpackning innehåller 12 st brödkakor.

### BRÖD RÅGKAKA PLUS FULLKORN POLARBRÖD

Ca pris 29 kr  
@polarbröd #polarbröd  
#rågakaplusfullkorn  
@smakbox #smakbox



I VISSA

## Örtig färskost

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

### FÄRSKOST & KVARG

### FÄRSKOST MED VITLÖK & ÖRTER BOURSIIN

Ca pris 44 kr  
@boursin\_sverige #boursin #boursincreations  
@smakbox #smakbox



I VISSA

## Perfekt till pastasåsen

Barilla Al Bronzo Spaghetti är en pasta som nu har gjorts ännu mer ikoniskt tack vare sin rika textur och porösa yta. Med utvalt durumvet och en speciell mikroengraverad bronvals får spaghetten en gyllene färg och bra spänst.

### PASTA SPAGHETTI AL BRONZO BARILLA

Ca pris 25 kr  
@barilla #albronzospaghetti  
@smakbox #smakbox



I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA

## Lyxig tyffelmajo

Hellmann's Tryffelmajonnäs är en krämig majonnäs med en härlig smak av tryffel som ger en lyxig gourmetkänsla. Den är gjord på råvaror av hög kvalitet, som tryffelbitar och ägg. Den kommer i en 100% återvunnen plastflaska.

### MAJONNÄS TRUFFLE MAYONNAISE HELLMANN'S

Ca pris 33 kr  
@hellmannssverige #hellmanns  
#maketastenotwaste @smakbox #smakbox



I VISSA



## Krispiga kex

Unika, spröda och krispiga kex i sin renaste form. Bakade med vetegroddar, helt fria från artificiella färger och smaker. Avnjut som de är eller toppa med goda pålägg som ost och marmelad! Njut av klassikern Original eller Basilika & Olivolja som tar dig till det italienska köket. Du får testa en av dessa smaker.

### KEX

### ORIGINAL / BASILIKA & OLIVOLJA BRETON

Ca pris 23 kr  
#breton #bretonkex  
@smakbox #smakbox

I VISSA



## Välgörande och välsmakande!

Wake Up Synbiotic är en kolsyrad hälsosam energidryck med levande bakteriekultur och utvalda vitaminer och mineraler som bidrar till att hjälpa din mage. Den innehåller också naturligt koffein från gröna kaffebönor som bidrar till ökad vakenhet och förbättrad koncentration. Den är bra för din mage och innehåller 100 mg naturligt koffein. Full med vitaminer och mineraler samt vegansk och sockerfri.

### ENERGIDRYCK WAKE UP SYNBIOTIC LEMONADE HOMIE

Ca pris 20 kr  
@homie\_lifeinbalance #homie  
#smakbox @smakbox

I VISSA



## Pommes som på restaurang – fast hemma!

Hemligheten bakom Avikos fries ligger i den speciella coatingen och en första förfritering i solrosolja precis innan frysning. Det är som att ha restaurangkvalitet hemma. Super Crunch Premium Fries är perfekt mjuka inuti med en gyllene, krispig yta som håller sig krispig extra länge. SuperCrunch Premium Fries Grip 'n Dip är en extra krispig, U-format pommes frites, perfekt för att dippa tack vare sin form. SuperCrunch Premium Skinny Fries är extra tunna strips. SuperCrunch Premium Crinkle Fries är gyllene, räfflade pommes frites med en lagom mjuk kärna och extra krispig utsida. Du får prova en av smakerna.

### FÄRDIGMAT

### SUPER CRUNCH PREMIUM FRIES / SUPERCRUNCH PREMIUM FRIES GRIP 'N DIP / SUPERCRUNCH PREMIUM SKINNY FRIES/ SUPERCRUNCH PREMIUM CRINKLE FRIES AVIKO

Ca pris 31 kr  
@aviko\_sverige #aviko\_sverige @smakbox #smakbox

I VISSA

**Du kommer aldrig  
tro att det är fullkorn  
i den här Rågkakan**



Rågkaka från Polarbröd är en klassiker som många älskar. Nu har vi bakat en variant av den: Rågkaka Plus Fullkorn! Den goda smaken kommer du att känna igen, likaså utseendet och den mjuka konsistensen. Men i degen har vi blandat i 22% fullkorn, vilket gör gott för kroppen.







## Ostprovning à la Estrella

Fyra ostroliga nyheter har rullat in i snackshyllorna! Estrella Ostbågar Extra Stora är en spröd sensation i stort format och med lika stor smak av cheddar. God smak handlar ofta om rätt kombination av råvaror och storlek på snackset. En höjdare för ostälskare! Ostcrunch är superknapriga små oregelbundna ostbågar med en överraskande stor smak. Dessa krokiga guldklimpar kryddas med smakrik cheddar och mild lök. De har också smak av syrlig gräddfil. Allt detta gör dem till riktiga smakbomber. En riktig darling för ostälskare som söker variation! Estrellas Linsbågar har blivit en riktig favorit. Inte så konstigt egentligen eftersom bågarna är extra fräsiga med en fyllig ostsmak. Mums! Dessutom innehåller de 16% protein. Ostringar är riktig favorit för ostälskare som vågar lite sting i livet. Krispigt friterade snacksringar med smak av cheddar & chili cheese. Förgyller snacksstunden och rockar smaklökarna. För en ostälskare kan det väl knappast bli bättre? Du får prova en av smakerna.

SNACKS

OSTBÅGAR CHEDDAR EXTRA STORA / OSTCRUNCH CHEDDAR SOURCREAM / LINSBÅGAR CHEDDAR/ OSTRINGAR CHILI CHEESE ESTRELLA

Ca pris 33 kr

@estrellasverige #låtstundernabörja @smakbox #smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



## Årets smak från Ramlösa

Ramlösa är ett naturligt mineralvatten som tappas direkt vid källan i Ramlösa Hälsobrunn. Endast kolsyra och naturlig arom tillsätts. Svarta Vinbär är en av årets smaker. För varje liter Ramlösa du köper bidrar Ramlösa med motsvarande en liter rent vatten till utsatta länder i världen, i samarbete med svenska Röda Korset.

MINERALVATTEN

SVARTA VINBÄR RAMLÖSA

Ca pris 8 kr

@ramlosa #ramlosa @smakbox #smakbox



I VISSA I VISSA

STOLT HUVUDSPONSOR

Estrella

Idol  
2018

Ostrella

# VÅR TYP AV OSTPROVNING



## VARJE LITER GÖR SKILLNAD

För varje liter Ramlösa du köper skänker vi en liter rent vatten till Svenska Röda Korsets vattenprojekt i utsatta områden runt om i världen.

TILL FÖRMÅN FÖR  
Svenska Röda Korset

## Grekland på en plåt

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! Stjärnkocken Niklas Ekstedt är en av medgrundarna som tagit fram de olika smakerna.

SMAKSÄTTARE

GREEK TRAY  
FARMERS & CHEFS

Ca pris 19 kr

@farmersandchefs.se #farmersandchefs  
#växtbaserat @smakbox #smakbox



I VISSA



### Gör så här!

Följ receptet på baksidan av påsen eller använd de grönsaker du har hemma. Servera direkt på plåten eller som fyllning i ett bröd.

## Smaker från Mellanöstern

Hacka grönsaker, lägg på en plåt och vänd runt dem i Farmers & Chefs marinad med djupa, söta smaker från Mellanöstern. Rosta i 30 minuter, toppa med yoghurt och middagen är klar! Innehåller inga tillsatser eller konserveringsmedel.

SMAKSÄTTARE

MIDDLE EAST TRAY  
FARMERS & CHEFS

Ca pris 19 kr

@farmersandchefs.se #farmersandchefs  
#växtbaserat @smakbox #smakbox



I VISSA

## Tacos på nytt sätt

Förvandla dina grönsaker till en mexikansk festmiddag med Farmers & Chefs tacomarinad och enkla instruktioner. Allt på en plåt! Blanda marinaden med grönsaker, rosta i ugnen och toppa med tortillachips och ost så är middagen klar!

SMAKSÄTTARE

TACO TRAY  
FARMERS & CHEFS

Ca pris 19 kr

@farmersandchefs.se #farmersandchefs  
#växtbaserat @smakbox #smakbox



I VISSA

## Sylt på sommarbär

Här kommer en enkel och god recept på sylt med förslag på olika smaksättning. Testa dig fram med sommarens skörd av bär!

1 kg blåbär

500 g Dansukker Syltsocker

SMAKSÄTTNING

4 msk saft från citron

eller

2 kanelstänger

eller

2 tsk kardemumma

1. Skölj och rensa bär och blanda med syltsocker i en kastrull.

2. Tillsätt valfri smaksättning och koka i 3–5 minuter beroende på typ av bär.

3. Skumma väl och häll upp i varma, väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.

Recept: Dansukker



## Hemgjord sylt på ett klick

Dansukker Syltsocker är en perfekt produkt om man vill göra hemgjord sylt på bara ett par minuter. Välj bär efter tillgång, tycke och smak. Bara att blanda två delar bär och en del Syltsocker i en kastrull, koka några minuter och häll upp på väl rengjorda burkar. Klart att njuta!

SÖTNING

SYLT SOCKER DANSUKKER

Ca pris 34 kr

@dansukkersverige #dansukkersverige #sylvtsocker  
@smakbox #smakbox

I VISSA

Snabbt & enkelt

# Helgfavoriter hemma

Från krispig pizza och kantarellfyllda tacos till saftiga portobelloburgare och smakrik ramen. Vi har de bästa tipsen för att göra dina helgfavoriter hemma!



## Tacopizza

Fredagsmyspizzan! Eller lördagsrestpizzan... Prova gärna att byta ut tomatksåsen mot tacosås för lite mer sting! Och lägg till eller dra ifrån ingredienser enligt din egen taco-smak. Med Pop Bakery Pizzadeg XXL Surgdeg är det enkelt att lyckas!

4 portioner

🕒 15 minuter

1 Pop Bakery Pizzadeg XXL Surgdeg

2 dl tomatås

250 g nötfärs

2 msk taco spice mix

1 st orange paprika

3 dl riven ost

smör att steka i

tacochips

1. Värm ugnen till 200°. Låt degen vila i rumstemperatur i 10 minuter. Stek nötfärsen och tillsätt tacokryddan. Skär paprikan i tärningar.

2. Rulla ut degen på en bakplåt och täck pizzadegen med tomatksåsen. Bred ut nötfärsen och paprikan på pizzadegen, avsluta med riven ost.

3. Grädda i ugn cirka 15 minuter. Servera med tacochips.

Recept: Pop Bakery



# Tacos med kantareller

Passa på att göra riktigt goda tacos under kantarellsäsongen. Lyft upp smakerna med **Bong Touch of Taste Kantarellfond** och njut!

4 portioner  
🕒 25 minuter

200 g kantareller  
2 st gula lökar  
2 msk smör  
2 tsk Bong Touch of Taste Kantarellfond  
1 msk citron, pressad  
1 dl persiljblad, plockade  
8 st salladsblad  
8 st små tacobröd  
4 msk gräddfil  
salt och peppar

1. Tvätta och ansa svampen, dela de stora svamparna och strimla löken.
2. Stek löken långsamt i smöret i 5 minuter, tillsätt svampen och stek vidare tills den är färdigstekt.
3. Smaksätt med fond, salt, peppar och citron.
4. Vänd i persiljan och skeda upp svampen på salladsbladen i tacobröd.
5. Toppa med lite gräddfil och servera direkt. Njut!

Recept: Bong Touch of Taste



# Enkel ramen hemma

Att göra ramen hemma behöver inte vara så komplicerat. Med **Blue Dragons Ramen Paste** kan du enkelt på 15 minuter göra supergod ramen. Passar perfekt till regnruskiga dagar.

4 portioner  
🕒 15 minuter

1 burk Blue Dragon Ramen Paste  
4 nystan Blue Dragon Äggnudlar  
2-3 st kycklingbröst, tillagade och tunt skivade  
2 st vårlökar, tunt skivade  
2 st morötter, tunt skivade  
4 st löskokta ägg eller Ramenägg (se recept nedan), delade på mitten

1. Tillsätt ramenpasta och vatten i en kastrull. Koka upp, låt sjuda i 1 minut och ta sen bort från värmen.
2. Lägg i nudlarna och låt skjuda i ytterligare 5 minuter tills nudlarna är tillagade. Rör om för att separera dem.
3. Ta upp nudlarna och placera i en skål. Toppa med kyckling, morot och vårlök.
4. Låt buljongen koka upp igen, håll sen över buljongen i skålen. Toppa med ett ramenägg och sesamfrön. Njut!

RAMENÄGG

1. Koka fyra ägg till löskokt konsistens. Kyl och skala dem, placera i en skål.
2. Rör ihop 1 dl Blue Dragon Mirin samt 2 dl Blue Dragon Japansk soja. Täck äggen med blandningen.
3. Låt stå och dra, gärna över natten.

Recept: Blue Dragon



# Portobelloburgare

Möt hösten med underbart goda burgare med portobellosvampar! Servera tillsammans med **Hellmann's Truffle Mayonnaise** för en underbar matupplevelse.

4 portioner  
🕒 30 minuter (15 minuter förberedelse)

4 st hamburgerbröd med potatis  
4 st portobellosvampar  
4 skivor Västerbottenost  
2 dl Hellmann's Truffle Mayonnaise  
2 dl picklad rödlök  
salt och svartpeppar

1. Använd hatten på svampen och krydda med rikligt med salt och svartpeppar.
2. Häll olja i en het panna och stek svampen på båda sidor i några minuter. Smält osten ovanpå svampen.
3. Rosta bröden en stund och fördela majonnäsen på båda sidor.
4. Fyll till sist burgarna. Servera och njut!

Recept: Hellmann's



# Chocolate chip våfflor

Ta dina våfflor till nästa nivå med chocolate chip i smeten och toppa med vaniljmousse och chokladsås. Lika goda till frukost och lunch som till efterrätt. **Eleplants växtbaserade smör** ger våfflorna en extra god smak.

4 portioner  
🕒 45 minuter

VÅFFELSMET  
50 g Eleplant  
2 dl vetemjöl  
2 dl mjölk  
1 tsk bakpulver  
1 tsk salt  
1 ägg  
50 g hackad choklad

VANILJMOSSE  
2 dl vispgrädd  
2 dl keso  
2 tsk socker  
1 tsk vaniljsocker

CHOKLADSÅS  
1,5 dl vispgrädd  
1 tsk farinsocker  
100 g choklad  
25 g Eleplant

1. Våffelsmet: Smält Eleplant och låt svalna. Vispa vetemjöl, mjölk, bakpulver, salt och ägg i en bunke med elvisp. Häll i smält Eleplant och hackad choklad. Låt våffelsmeten stå i 20 minuter innan du steker dina våfflor.
2. Vaniljmousse: Vispa grädden. Tillsätt keso, socker och vaniljsocker och vispa till en mousse.
3. Chokladsås: Värm vispgrädd och farinsocker i en kastrull. Tillsätt hackad choklad och Eleplant och blanda tills allt smälter.
4. Stek dina våfflor i ett våffeljärn och toppa dem sedan med vaniljmousse, chokladsås och färska bär.

Recept: Eleplant



# KETCHUP, MEET PICKLE



**HEINZ**  
ESTD 1869

## Ketchup & pickles

Nyheten Heinz Ketchup Pickle är en unik kombo av den välkända smaken av Heinz ketchup tillsammans med den oemotståndliga smaken av pickles. En söt och samtidigt syrlig slät ketchup med en nypa dillsmak. Perfekt för att ha på dina pommes frites, korv, hamburgare eller vad du än känner för.



KETCHUP  
KETCHUP PICKLE HEINZ

Ca pris 35 kr

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

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



## Kaffe på höjden

Cafégo erbjuder kaffeblandningar av högsta kvalitet för bästa möjliga smakupplevelse. Highland Mist är ett friskt, något mildare kaffe med Arabica bönor odlade på dimhöjda bergssluttningar i Östafrika och Centralamerika. Du får smaka en provpåse.



KAFFE

KAFFE HIGHLAND MIST  
CAFÉGO

Ca pris 50 kr/450 g, värde provpåse ca 15 kr

@cafego.se #cafego #smakpåhöjden @smakbox #smakbox

I VISSA

## Kallrökt delikatess

En ölkorv med ett unikt tuggmotstånd med en mild smak av vitlök och inslag av chili. Pilsnerpinnen är gjord på gammaldags vis med kallrökning och torkning över lång tid. Tillagad av svenska råvaror.



ÖLKORV

HAGA-PETTERS  
PILSNERPINNAR ORIGINAL  
JAKOBSDALSKUTERI

Ca pris 39 kr

@jakobsdalscharkuteri #jakobsdalscharkuteri @smakbox #smakbox

I VISSA

I VISSA



## Få en vitaminboost

Prova FUN Light Vitamin Boost – en nyhet i saftyllan! En god törstsläckare i smakerna Nordic Berries, Lemon Lime & Tropical Passion, berikad med vitaminerna B3 och B6! Tropical Passion har en fyllig och frisk smak av tropiska frukter med betoning på ananas och passionsfrukt. Vitamin Boost Nordic Berries har en lite syrlig smak av nordiska bär från både trädgård och skog. Vitamin Boost Lemon Lime har en pigg citronsmak medan limen ger ett härligt djup i smaken. Du får prova en av smakerna.

DRYCK

VITAMIN BOOST TROPICAL PASSION /  
NORDIC BERRIES / LEMON LIME FUN LIGHT

Ca pris 29 kr

@funlightsverige #bringoutthefuninwater #funlight @smakbox #smakbox



I VISSA

I VISSA



# NORRLÄNDSK KLASSIKER SEDAN 1920

**PORTELLO** har en mustig, karamellaktig smakkarakter med ursprung från 1920-talet. Idag är Portello populärare än någonsin och kallas ofta för Norrlands nationaldryck.

**VASA BRYGGERI** framställer drycker från förr med fokus på miljö och kvalitet. Noggrant utvalda råvaror och ett av världens finaste vatten borgar för goda smakupplevelser.



## Norrlands nationaldryck

Portello är en klassisk läskedryck från 1920-talet och tillverkas sedan 2005 av VASA Bryggeri i Njurunda, söder om Sundsvall. Smaken har precis som för 100 år sedan en mustig, karamellaktig karaktär. Drycken är mycket populär i norra Sverige och kallas ofta för Norrlands nationaldryck.

LÄSK

### PORTELLO VASA BRYGGERI

Ca pris 16 kr

@vasabryggeri #portello #norrlandsnationaldryck  
@smakbox #smakbox



## Italienska brödpinnar

Grissini La Mole är knapriga italienska brödpinnar bakade med olivolja och havssalt. Goda som tilltugg och antipasto!

SNACKS

### GRISSINI OLIVOLJA LA MOLE

Ca pris 35 kr

@smakbox #smakbox



## Full av umami

Ramen – en hjätte inom det japanska köket – är en värmande soppa serverad med nudlar, valfria grönsaker och protein. Denna paste är rik på smak, full av umami och smaker av ingefära, vitlök och soja.

SMAKSÄTTARE

### RAMEN PASTE BLUE DRAGON

Ca pris 35 kr

@bluedragonsverige #bluedragon #minramen  
@smakbox #smakbox



## Himmelsk duett

Dent Crush pastiller bjuder på en riktig smakfest. Denna nya kombination av färska hallon och salt lakrits är himmelsk god. Dent Crush är alltid 100% sockerfritt – perfekt för att avnjutas varje dag!

PASTILLER

### CRUSH RASPBERRY LICORICE DENT

Ca pris 15 kr

@dentpastiller #dentcrush #brynild  
@smakbox #smakbox



## Frisk apelsinsmak

Mivitotal Sport vätskeersättning i brusformat har en god och frisk apelsinsmak! Den är anpassad för både professionella atleter och hälsomedvetna individer och återställer vätskebalansen vid fysisk aktivitet eller när du svettas mycket.

VITAMINER & KOSTTILLSKOTT

### VÄTSKEERSÄTTNING SPORT MIVITOTAL

Ca pris 59 kr

#mivitotal #vätskeersättning  
@smakbox #smakbox



## Naturligt havssalt

Helt naturligt havssalt från Messolonghi. Citron & Gurkmeja passar bra att strö över sallader, soppor, grönsaker och ris. Vitlök & Basilika passar perfekt till såser, pesto, kyckling, fisk och skaldjur samt pasta. Du får prova en av smakerna.

KRYDDOR & SALT

### HAVSSALT CITRON & GURKMEJA / VITLÖK & BASILIKA SALT ODYSSEY

Ca pris 80 kr

@smakbox #smakbox



## Smaksätt pasta & ris

Knorr Pasta- & Risbuljong är en helt ny buljongtärning speciellt framtagen för att enkelt smaksätta din pasta, ditt ris eller andra gryn – och ta dem till helt nya smaksensationer!

SMAKSÄTTARE

### PASTA & RISBULJONG KNORR

Ca pris 20 kr

@knorr sverige #knorr  
@smakbox #smakbox





INGET SÖCKER



## KRAV-MÄRKT DRÖCK BÅDE SMAKAR GOTT, OCH GÖR GOTT!



### Friskt och lagom sött iste

Släck din törst med den uppfriskande och goda smaken av Smakis Ice Tea. En ekologisk nyhet med precis rätt mängd sötma och friskhet. Tillverkad i Sverige och KRAV-märkt.



DRÖCK  
ICE TEA LEMON  
SMAKIS

Ca pris 6 kr  
@smakis #smakis #stilldrink  
@smakbox #smakbox

### Smaksatt vatten

Smakis H2O smaksatt vatten utan tillsatt socker. Ett uppfriskande och njutbart alternativ till sockerhaltiga drycker utan kolsyra. KRAV-märkt Ekologiskt och producerat i Sverige.



DRÖCK  
VATTEN MANGO PERSIKA  
SMAKIS

Ca pris 6 kr  
@smakis #smakis #stilldrink  
@smakbox #smakbox

### Kryddiga nyheter i kexhyllan

Kryddiga nyheter i kexhyllan! Göteborgs Kex lanserar fräsiga kex med populära OLW-kryddor! Perfekt att äta precis som de är när du är sugen på något gott eller som ett snacksigt bidrag till ostbricken. Finns i smakerna Salt, Sourcream & Onion och Ranch. Du får prova en av smakerna.



KEX  
SÅLTÅDE / SOURCREAM & ONION / RANCH  
GÖTEBORGS KEX

Ca pris 14 kr  
@goteborgskex #goteborgskex #olw  
@smakbox #smakbox

### Traditionell pasta

Upptäck pastan Caserecce. Äkta italiensk pasta, traditionellt tillverkad. Tack vare den grova ytan håller den såser och kryddor på plats, vilket lyfter dina pastarätter till en ny nivå!



PASTA  
CASARECCE  
PASTA BERRUTO

Ca pris 40 kr  
#pastaberruto #arrighi  
@smakbox #smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA

### Karamellpopcorn

Krispiga popcorn, täckta med utsökt Werther's salt gräddkola. Så har du aldrig upplevt Werther's Original tidigare! Perfekt poppade popcorn och täckta med saltkola gjort på äkta smör och grädde. Härligt krispiga och krämiga karamellpopcorn som skapar gyllene ögonblick för dig och familjen.



SNACKS  
SALTED CARAMEL  
POPCORN  
WERTHER'S ORIGINAL

Ca pris 30 kr  
#werthersoriginal #caramelpopcorn  
@smakbox #smakbox

I VISSA

### Fyllda pastarör

Prova Cannelloni från Arrighi. Idealisk pasta för ugnsrätter med krämiga såser. Skapa fantastiska pastarätter med minimal ansträngning - täck bara pastan med en god sås och baka i ugnen i cirka 40 minuter.



PASTA  
CANNELLONI  
ARRIGHI

Ca pris 35 kr  
#pastaberruto #arrighi  
@smakbox #smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA

### Ett måste till tacos!

Smaksätt dina tacos med kryddmixen från Old El Paso. En makalöst god smak av tomat, spiskummin och vitlök. Fyll en krispig, friterad majstortilla med tacokryddad köttfärs, kyckling eller räkor eller annat gott, toppa med grönsaker, riven ost eller vad du tycker om. Variationerna är oändliga!



KRYDDOR & SALT  
TACO SPICE MIX  
OLD EL PASO

Ca pris 14 kr  
@oldelpasoverige #oldelpasoverige  
#makesomenoise @smakbox #smakbox

I VISSA I VISSA



### Vitaminer & kollagen

COLLAB är innovativ dryck som är inspirerad av Islands storslagna natur och skapad med hållbarhet i åtanke. Med dess sockerfria mix av naturligt koffein och rent marint kollagen tar COLLAB funktion till en ny nivå. Bland ingredienserna finns även protein, aminosyror och vitamin B. Du får prova en av smakerna.

FUNKTIONELL DRÖCK  
PASSIONFRUIT & LIME / LIME & ELDERFLOWER /  
RASPBERRY & APRICOT COLLAB

Ca pris 21 kr  
@collabiceiland #collabsverige  
@smakbox #smakbox

I VISSA



Du får testa båda smakerna!

### Äkta italiensk espresso

Nya Espresso Barista Intenso är en kraftig och fyllig blandning av arabica- och robustabönor från Sydostasien, Afrika och Sydamerika, med toner av kakao och en ihållande och kraftig eftersmak. Speciellt framtagen för de som vill uppleva det italienska espressohantverket hemma. Lavazza Espresso Classico kaffekapslar är en autentisk italiensk espresso med livliga toner och kraftfull arom. 100% arabicabönor från Central- och Sydamerika som skapar en söt och balanserad espresso med lätt syrlighet och toner av sädeskorn och kex. Mellanrostad med intensitet 9/13. Du får testa båda smakerna! Vilken blir din nya favorit?

KAFFE  
ESPRESSO KAFFEKAPSLAR CLASSICO / INTENSO  
LAVAZZA

Ca pris 42 kr  
@lavazzasverige #lavazzasverige #lavazzacoffee  
@smakbox #smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



## Oemotståndliga gelébönor

Inga andra gelébönor kan mäta sig med Jelly Belly! De har en seg smakrik gelémitt med ett polerat knaprigt sockerskal som tillsammans ger den perfekta konsistensen. Tutti-Fruitti har den klassiska tutti-frutti-smaken med fruktiga smaker som är svåra att motstå. Toasted Marshmallow för tankarna till grillade marshmallows runt lägerelden. Ingen pinne behövs! Watermelon är en söt sensation som är grön på utsidan och röd inuti. Den är smaksatt med äkta vattenmelon för att vara läcker inifrån och ut. Du får testa en av smakerna.

GODIS

TUTTI-FRUITTI / TOASTED MARSHMALLOW / WATERMELON  
JELLY BELLY® JELLY BEANS

Ca pris 40 kr

@jellybellycandyco #jellybelly  
@smakbox #smakbox

I VISSA I VISSA

## Äkta smaker

Jelly Belly jelly beans skiljer sig från andra gelébönor på grund av sina autentiska och intensiva smaker, antalet smaker, den mindre storleken, de lysande färgerna och Jelly Belly-namnet på varje böna. De flesta Jelly Belly-smaker använder naturliga ingredienser, när det är möjligt, för att smaksätta bönorna. Exempelvis choklad, kokos, fruktjuicekoncentrat och fruktpuréer som jordgubbar, päron och bananer. Dessa äkta smaker blandas in i mitten och skalet.



## Italiensk pesto

Pesto alla Genovese från Barilla är gjord på de allra finaste ingredienserna från Italien. Våldoftande italiensk basilika och den genuina smaken från Parmigiano Reggiano SUB Parmesan gör denna pesto till en sensation av smaker och dofter. Dessutom är den gjord helt utan konserveringsmedel.



PESTO

PESTO GENOVESE  
BARILLA

Ca pris 22 kr

@barilla #barillapesto  
@smakbox #smakbox

I VISSA I VISSA I VISSA I VISSA



## Tips!

Avsluta dagen med en lyxig twist. Ersätt dina vanliga kvällssnacks som chips eller choklad med Friggs majs kakor.

## Lyxig smak av smör

Friggs Majs kakor Smör & Havssalt är krispiga, spröda majs kakor med den underbara smaken av smält smör och en gnutta havssalt. Det perfekta valet för alla stunder under dagen! Ge en lyxig känsla till din morgonrutin, ta med på utflykt för en snabb energikälla eller ersätt dina vanliga kvällssnacks!

MELLANMÅL

MAJSKAKOR SMÖR & HAVSSALT FRIGGS

Ca pris 26 kr

@friggs #friggs  
@smakbox #smakbox

I VISSA

# Godast på gatan

Finns det något härligare än street food? Dessa goda gatufavoriter lagar du snabbt till hemma.



## Guacamole quesadillas

Laga till quesadillas med hummus och guacamole från **Sevan**. Funkar både som varmrätt och tillbehör!

8 st tortillabröd  
2 st Sevan guacamole  
1 st Sevan hummus original, 150 g  
150 g riven ost  
2 msk smör till stekning



1. Ta fram två st tortillabröd. Bred ett tunt lager guacamole på ena brödet, bred ett tunt lager hummus på andra brödet. Strö över cirka 0,5 dl riven ost över brödet med guacamole. Lägg brödet med hummusen ovanpå osten, med hummusen nedåt. Tryck till en aning så bröden håller ihop. Upprepa med resterande bröd.
2. Hetta upp en stekpanna med smör. Stek bröden ett i taget på båda sidor tills osten smält och de har fått fin färg. Cirka 1 minut per sida. Upprepa tills alla bröd är stekta.
3. Skär eller klipp bröden i mindre bitar. Servera med resten av guacamolen och hummusen som dipp.

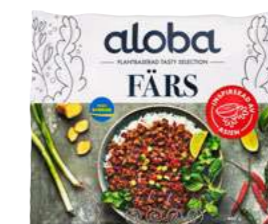
Recept: Sevan



## Asiatisk nudelwok

Fixa till godaste woken med **Alobas asiatiska färs**.

1 påse Aloba asiatisk färs à 400g  
500 g nudlar  
400 g wokgrönsaker (frysta)  
1 msk röd currypasta  
1msk strösocker  
0,5 dl soja (Kikkoman)  
salt & peppar  
4 msk matolja



1. Koka upp vatten och stäng av värmen. Lägg nudlarna i det heta vattnet och låt mjukna några minuter.
2. Separera nudlarna med en tång. Nudlarna ska fortfarande ha lite tuggmotstånd, ligger de i blöt för länge klibbas de ihop under tillagning.
3. Sila av och skölj snabbt av med kallt vatten. Låt rinna av.
4. Hetta upp olja i en stor wokpanna eller gryta. Fräs Alobas asiatiska färs på medelvärme, får inte brännas vid.
5. Tillsätt sedan grönsakerna, höj värmen och fräs under omrörning tills de blir genomstekta. Vänd i nudlarna, blanda soja, socker och peppar.
6. Vänd allting ordentligt och låt nudlarna tillagas med några minuter. Smaka av och tillsätt eventuellt mer soja, eller vatten för mer säs.

Recept: Aloba

# Italiensk matglädje

Det italienska köket står alltid högt i kurs med sina fina råvaror och mustiga smaker. Laga till de klassiska rätterna med favoriter från din Smakbox. Buon appetito!



## Krämig kycklingpasta

En krämig och god kycklingpasta passar hela familjen. Blanda nykockt Barilla Al Bronzo Spaghetti med en god gräddig svampsås och njut. Servera mitt i veckan eller som en bjudrätt till helgen!

4 portioner

400 g Barilla Al Bronzo Spaghetti  
600 g kycklingfilé  
1 st gul lök  
3 st vitlöksklyftor  
4 dl grädde  
150 g champinjoner  
2 msk hackad färsk timjan  
en klick smör  
olivolja  
1,5 dl alkoholfritt vitt vin (valfritt)  
1,5 msk kycklingfond  
0,5 st citron, saft och zest  
salt och peppar  
60 g riven parmesanost

TOPPING  
extra riven parmesanost  
färsk timjan

1. Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Se till att spara 2-3 dl pastavatten.
2. Strimla kycklingen. Hetta upp olivolja i en stor stekpanna och bryn kycklingen. Lägg åt sidan.
3. Skala och finhacka lök och vitlök. Skiva champinjoner. Lägg en klick smör i panna. Fräs lök, vitlök och champinjoner.
4. Häll i vinet och låt koka ner. Vänd ner kycklingen och tillsätt fond, timjan och grädde. Låt koka ihop i cirka 10 minuter. Smaka av med citron, salt och svartpeppar.
5. Vänd ner pastan i såsen. Tillsätt riven parmesanost och blanda väl.
6. Lägg upp pastan direkt och toppa med extra riven parmesanost och färsk timjan. Njut!

Recept: Barilla



## Bruschetta med pesto och grillade grönsaker

Bruschetta är en smarrig förrätt som är enkel att göra. Bred på Barillas Pesto alla Genovese för en god italiensk matupplevelse.

2 portioner

8 skivor av valfritt bröd  
4 tsk Barilla Pesto alla Genovese  
4 tsk cream cheese/färskost  
1 msk citronjuice  
1 näve färsk basilika  
ditt val av grönsaker (t.ex. körsbärstomater och paprika)  
havssalt och peppar

1. Rosta lätt brödskvivorna på grillen eller i ugnen.
2. Skär grönsakerna i bitar och grilla eller ugnrosta tills de fått lite färg.
3. Blanda Pesto alla Genovese med färskosten och citronjuicen och bred sedan jämnt över de rostade brödskvivorna.
4. Toppa bruschettan med de grillade grönsakerna samt basilikabladd.
5. Smaksätt slutligen med salt och peppar.

Recept: Barilla



## Pasta Bolognese

Gör en klassisk Pasta Bolognese och ta fram de goda italienska smakerna med Knorr's Pasta & Risbuljong!

30 ml olivolja  
150 g lök, hackad  
100 g morot, hackad  
75 g selleri, skivad  
4 st vitlöksklyftor, hackade  
450 g nötfärs  
1 burk krossade tomater  
1 msk tomatpuré  
1,5 dl vatten  
1 st Knorr grönsaksbuljongtärning (till bolognesen)  
5 ml malen svartpeppar  
300 g tagliatelle  
2 st Knorr Pasta & Risbuljongtärning (till tagliatellen)

1. Värm oljan i en medelstor stekpanna och bryn löken mjuk. Tillsätt sedan morötter och selleri och stek tills de är gyllenbruna.
2. Tillsätt sedan vitlök och nötfärs och bryn tills allt har fått färg.
3. Tillsätt de krossade tomaterna, tomatpuré, vatten, malen svartpeppar, kanel och 1 tärning Knorr grönsaksbuljong. Koka upp och låt sjuda till önskad konsistens.
4. Koka upp vatten för pastan och tillsätt 2 stycken Knorr Pasta & Risbuljongtärningar. Tillaga tagliatellen i kokande vatten enligt anvisningarna på förpackningen tills den är al dente.

Recept: Knorr







## Så fungerar Kallt tillägg

- Ett tillägg till din Smakbox
- Ca 15 kylda och frysta produkter
- Värde ca 450 kr
- Pris: 169 kr (+ hemleverans 60 kr)

Skanna koden nedan och se om du kan få Kallt tillägg hem till dig!



# Smakbox med kylda & frysta smaker

Vill du ha mer av det goda? Addera **Kallt tillägg** till din prenumeration. Då levereras din Smakbox och kassar med både kylda och frysta produkter direkt hem till dörren. Smidigt, va? Vi kan skicka till stora delar av södra och mellersta Sverige upp till och med Hudiksvall i dagsläget!

På [smakbox.se/levereransalternativ](https://smakbox.se/levereransalternativ) ser du om vi kan leverera till ditt postnummer. I så fall kan du enkelt beställa Kallt tillägg på Mina sidor på [smakbox.se](https://smakbox.se).

**Läs vidare för att upptäcka de kylda och frysta produkterna som följde med din aktuella Smakbox!**



## Surdegspizza för hela familjen

Pop Bakery Pizzateg XXL är stor nog för fyra lagom hungriga pizzaälskare – och nu ännu godare med surdeg! Färdig att rulla ut och toppa med dina favoriter.

PIZZADEG  
PIZZADEG XXL SURDEG  
POP BAKERY

Ca pris 34 kr  
@popbakerysverige #pizzategxxlsurdeg #godaremedsurdeg  
@smakbox #smakbox

I VISSA



## Som smör på alla sätt. Utom ett!

Nu finns äntligen ett helt växtbaserat smör. Det går att använda precis som smör oavsett om man bakar, bryner eller lagar mat. Dessutom så smakar det lika gott som smör på mackan! Med en unik blandning av naturliga oljor så som raps och kokos har Eleplant knäckt koden till växtbaserat smör.

VÄXTBASERAT SMÖR  
ELEPLANT ELEPLANT

Ca pris 53 kr  
@eleplant\_sverige #eleplant #somsörpåallasätt  
@smakbox #smakbox

I VISSA

## Hantverksskinka

Pärsons bokvedsrökta skinka är ett riktigt hantverk – en skinka som har varmrökts med bokved på traditionellt vis. Det ger en saftig skinka med fyllig karaktär och en distinkt röksmak. Njut skinkan som ett lyxigt smörgåspålägg. Eller varför inte med potatissallad eller i en sallad för en enkel lunch!



PÅLÄGG & DELI  
BOKVEDSRÖKT SKINKA  
PÄRSONS

Ca pris 30 kr  
@pärsons.se #pärsons #smörgåspålägg  
@smakbox #smakbox

I VISSA

## Asiatiska smaker

En härlig plantbaserad färs som har hämtat inspiration från Asien med smak av lime, chili och ingefära. Finns det något bättre än asiatisk mat? Finns på Mathem och i frysdisker hos välsorterade ICA-butiker.



FÄRDIGMAT  
PLANTBASERAD FÄRS  
ASIATISK  
ALOPA

Ca pris 63 kr  
@alobafoods #alobafoods #aloba  
@smakbox #smakbox

I VISSA

## Röra på avokado

Sevan Guacamole är en krämig röra baserad på avokado, smaksatt med vitlök, koriander och limejuice. Ett självklart tillbehör till tacos, nachos och quesadillas men också god tillsammans med grillat eller med en sallad. Ljuvligt god att bre på smörgåsen och härlig som dipp.



RÖRA  
GUACAMOLE  
SEVAN

Ca pris 32 kr  
@sevanfood #sevanguacamole  
#sevanfood  
@smakbox #smakbox

I VISSA

## Snabbt & gott

Växtbaserade Alobabollar som är krispiga på utsidan och härligt mjuka på insidan. Med smak av mustig svamp, umami och vegansk krämig ost. Laddade med jod från alger, ärtprotein samt fibrer från korn och havre. Fria från soja. Tillverkade i Sverige av nordiska råvaror. Finns på Mathem och i frysdisker hos välsorterade ICA-butiker.



FÄRDIGMAT  
PLANTBASERADE BOLLAR  
ALOPA

Ca pris 63 kr  
@alobafoods #alobafoods #aloba  
@smakbox #smakbox

I VISSA



## Pastans bästa vän

Pastasåserna från BOLLO är gjorda för att passa in i din vardag med allt vad det innebär. Bara att värma upp för att sedan njutas ihop med din favoritpasta. Testa Stjärnkockens goda bolognese, tillagad med kunskap och passion i Sverige med svenskt kött. Den färdiglagade smakrika tomatsåsen har smak av solmogna tomater och Italien. Blanda med nykokt pasta och njut med lite parmesan eller varför inte en lyxig burrata eller mozzarella. Den milda och goda ostsåsen med äkta parmesan passar perfekt till att göra en enkel snabb och god Pasta Carbonara genom att endast tillsätta bacon. Eller använd såsen som bechamel till din lasagne. Du får prova en av smakerna.

FÄRDIGMAT  
FÄRDIG KÖTTFÄRSSÅS / FÄRDIG TOMATSÅS / FÄRDIG OSTSAÅS  
BOLLO

Ca pris 60 kr / 40 kr / 40 kr  
@bollostories #bollostories #heatandeat  
@smakbox #smakbox

I VISSA

# Smarriga smårätter

Smarriga smårätter kan avnjutas hela dagen. Passar lika bra till lunch som en stödmacka på kvällen.



## Grillad Zucchini med pesto & Boursin

Grillad zucchini går bra att servera som sidosrätt på middagsbordet eller som en lätt lunch. Toppa med **Boursin Vitlök & Örter** färskost och njut!

4 portioner  
⌚ 25 minuter

3 st gröna zucchini  
3 st gula zucchini  
2 msk olivolja  
0,25 knippe basilika  
1 msk pinjenötter  
Boursin Vitlök & Örter



### PESTO

5 msk olivolja  
2 klyftor vitlök  
2 knippen basilika  
pinjenötter  
peppar

1. Finhacka basilikan. Skala och avlägsna grodden från vitlöksklyftorna.
2. Tillsätt alla ingredienser för peston i en mixer, mixa och ringla olivoljan för att få en emulsion. Mixa tills det är slätt. Smaka av med peppar och ställ åt sidan.
3. I en fettfri stekpanna, rosta pinjenötterna över hög värme i cirka 5 minuter.
4. Tvätta och torka zucchini. Ta bort ändarna och skär den längs med i tunna remsor (använd gärna en mandolin).
5. Olja in en grill eller grillpanna och grilla zucchiniremorna i 30 sekunder till 1 minut på varje sida.
6. Arrangera zucchiniremorna på tallrikar, ringla över pesto och strö över Boursin®. Garnera med rostade pinjenötter och basilikablåd.
7. Smaka och njut!

Recept: Boursin, för fler recept besök [www.boursin-nordic.com/recept](http://www.boursin-nordic.com/recept)



## Smakrik smörgås med skivad skinka

Toppa din macka med **Lönneberga Smakrika skivor skinka** och hemgjord ört- och äppelkeso för en extra god och energifull måltid!

4 portioner  
⌚ 10 minuter

1 förpackning Lönneberga Smakrika skivor av skinka med smak av farin & svartpeppar á 150 g  
4 st vetekakor  
8 skivor gurka  
smörgåskrasse

### ÖRT- OCH ÄPPELKESO

1 st äpple  
2 dl keso  
2 msk hackad basilika  
2 msk hackad persilja

1. Riv äpplet och blanda ihop ingredienserna till kesoröran.
2. Toppa mackorna med röran, gurka, Smakrika skivor och lite smörgåskrasse.
3. Servera och njut!

Recept: Lönneberga

## Klassisk Reuben sandwich

Testa Pärsons version av klassiska Reuben Sandwich. Levainbröd med dijon- och tabascomajonäs toppas med riktigt många skivor av **Pärsons Bokvedsrökta Skinka** och lite surkål. På med gårdagens salladsrester och några ostskivor. Mums!

4 skivor levainbröd  
Pärsons Bokvedsrökta Skinka  
surkål  
smör  
ostskivor

### DIJON & TABASCO MAJO

2 tsk dijon  
2 tsk tabasco  
1 dl majonnäs

1. Blanda ihop alla ingredienser till dressing och bred sedan på samtliga brödskivor.
2. Lägg på surkål, Pärsons Bokvedsrökta Skinka och sedan ostskivor på 2 av brödskivorna. Lägg resterande brödskivor på respektive macka.
3. Bred smör på utsidan av bröden och stek i stekpannan på medelvärme tills brödet får en fin färg och osten smält. Alternativt kan man grilla mackan i ugn på medelvärme.
4. Servera och njut!

Recept: Pärsons



*Tips!*

Servera med saltgurka och gårdagens salladsrester.



# Dela glädjen!

Hoppas att du gillar din nya Smakbox! Vi är extra stolta över att boxen innehåller utvalda smakfavoriter med Toppbetyg. Vill du ge dina vänner och bekanta chansen att testa Smakbox?

Din personliga tipsa-kod ger hela **40% rabatt** på den första boxen.  
Du får dessutom **40 kr rabatt** en kommande box.

**Ju fler du tipsar – desto större rabatt!** Om du värvar tillräckligt många kan du få en Smakbox utan extra kostnad. Wow!

Din personliga kod hittar du på Mina sidor på [smakbox.se](https://smakbox.se)

Vill du bara ge **40% rabatt**? Använd koden: **TIPSA40**

*Koden är giltig till och med 26 oktober 2024. Tipsa innan 16/9 för att få din rabatt på oktober-boxen, mellan 17/9–26/10 får du lägre pris på december-boxen.  
Scanna QR-koden för att komma igång eller beställ på [smakbox.se](https://smakbox.se)*



**Nästa Smakbox skickas till prenumeranter 9 – 26 oktober**

Och därefter löpande till nya kunder så länge lagret räcker

[smakbox.se](https://smakbox.se) @smakbox #smakbox