



Smakbox

INSPIRATIONSTIDNING FRÅN SMAKBOX

ORIGINAL



Smakbox
FIRAR 3 ÅR

TEMA

VÅRTID

Säg HEJ till
Smakinspiratör

MATGEEK

Smakbox



Vårtid

Dripp dropp från träd och tak, de första värmande solstrålarna och till slut den efterlängtade koppen kaffe på uteplatsen – tillslut är VÅRTIDEN här!

Med den här boxen hyllar vi våren och de ljusare, varmare dagarna. Många av produkterna kan göra dig sällskap när måltider sakta men säkert flyttas från inne till ute. Spännande drycker, knaprigt knäcke och goda kex hittas i alla boxar och kan med fördel ätas ute i vårsolen. Smakhjältarna i just din smakinriktning ser du bl.a. på sidan 2.

Vårtid är också vår tid. Smakbox firar 3 år och vi tar tillfället i akt att dela några av höjdpunkterna under dessa 3 år med dig, du hittar dem på sidan 4-5.

Vi kan också med stolthet berätta att Smakbox är nominerade i 5 kategorier i Årets Box-tävlingen, arrangerad av hittabox.se. Vi blir oerhört glada om vi får din röst, läs mer på sidan 31. Smakbox har blivit utsedd till Årets box både 2016 och 2017 tack vare era röster, det är vi så stolta över!

Våren är här nu, vi hoppas att innehållet i denna Smakbox förgyller din VÅRTID!

Varma hälsningar, Vi på Smakbox



Vårens tid är här!

Perfekt till värfesten eller studenten!



Ge bort Smakbox!

Smakbox är den perfekta presenten till den som gillar mat och att prova nya produkter. Välj själv hur många boxar i följd du vill ge bort: 1 upp till 6 st (helårsprenumeration).

Skicka boxen direkt hem till den som ska få den. Eller skicka till dig själv och ge bort den personligen. På smakbox.se finns fina presentkort att ge eller mejla på högtidsdagen.

Ge bort på smakbox.se/ge-bort-smakbox



Berätta vad du tycker!

Ca 3 veckor efter att du fått din Smakbox får du en recension via mejl. Där kan du berätta vad du tycker om produkterna du smakat. Fyller du i den får både vi och våra samarbetspartners feedback, vilket är avgörande för att göra Smakbox ännu bättre.

I väntan på recensionen, dela ut dina stjärnor i tidningen vid varje produkt.

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



Tipsa om Smakbox!

Just nu är det DUBBEL rabatt när du tipsar om Smakbox! Du som är prenumerant kan dela med dig av din unika rabattkod. Du ger då bort hela 20% rabatt (ord. rabatt 10%) på 1:a boxen. Dessutom får du själv 40 kr (ord. rabatt 20 kr) längre pris på din nästa box för varje ny prenumerant som provar Smakbox.

Din unika rabattkod hittar du på Mina sidor på smakbox.se eller i mejlet du fick när du startade din prenumeration

Erbjudandet gäller t.o.m. 25:e maj.

Smakhjältar i ORIGINAL!



Innehåll

Utvalda recept

- 7 **TREKANT SURDEG** med vitt bönsmör, toppat med solrospesto och betor från Leksands Knäckebröd
- 9 **FRASIG SALLAD** fylld med kyckling från Uncle Ben's
- 11 **SPAGHETTI** alla Puttanesca på italienskt vis från Zeta
- 17 **MILKSHAKE** med krispiga och tunna kakor från Oreo

Smakinspiration

- 6 **BAKOM KULISSERNA** hos fjärde generationen i familjeföretaget Leksands Knäckebröd
- 8 **SMAKINSPIRATÖR** Matgeek berättar om sin matresa som gjort honom till Sveriges största youtuber inom mat
- 28-29 **INSPIRATION** – Inspireras av den digitala matvärlden, följ med in under #smakbox

Smakbox-nytt

- 4-5 Smakbox firar 3 år!
- 30 Vilken Smakinriktning passar dig?
- 31 Rösta fram Smakbox till Årets box 2018

Smakbox AB
GUSTAV III:S BOULEVARD 34, 169 73 SOLNA
kontakt@smakbox.se | 08 - 120 223 80
Vardagar 8.30-12 och 13-16.30 | www.smakbox.se

O	B	M	N
ORIGINAL Vår originalbox med en bra mix av smaker till vardag och fest.	BALANS Vegetarisk box med större andel produkter utan tillsatt socker.	MÅLTID Innehåller större andel produkter för måltid och matlagning.	NYFIKEN En box med större andel oväntade smaker och produktnyheter.



Med smaken i fokus

- 3 ÅR MED SMAKBOX -

För 3 år sedan förenades Anna och Per i idén om en inspirerande, överraskande tjänst där smaken stod i centrum. Provsmakning, som ofta sker i matbutiken eller på mässor, blir roligare när den kan göras hemma tillsammans med vänner och familj.

Tillsammans skapade de Smakbox. I mars 2016 packades 400 boxar med spännande varumärken. På 3 dagar var de slutsålda.

"Vi blev så otroligt glada över genvaret och fick genast packa fler boxar", säger Anna. "Där och då insåg vi att Smakbox var här för att stanna."

Nu skickas 10.000-tals boxar över hela Sverige. Och det är ett helt team på Smakbox som jobbar för att göra boxen bättre och bättre.

"Vi är alltid på väg någonstans vilket är väldigt motiverande. Vi har känslan från ett startup, men allting är ändå genomarbetat och genomtänkt", säger Elin, som är Community Manager.

I december lanserades nya smakinriktningar, nu finns det 4 att välja på; Original, Måltid, Nyfiken och Balans.

"Och lagom till sommaren kommer vi att lansera något nytt och stort, något som ingen annan box gjort före oss, säger Per. Vad det är berättar vi under våren..."

Häng med på några höjdpunkter genom åren! Det som genomsyrar allt är det fantastiska gensvar när boxen landar i alla matintresserade hem - stort TACK för ditt engagemang, det är det som är kärnan i Smakbox!



Januari 2016

Första gemensamma arbetsdagen och Smakbox som namn och logga växer fram

Mars 2016

Första boxen skickas ut och säljer slut på 3 dagar

Oktober 2016

Eget kund-tjänst-team startas upp, Linus & Mattias, som blivit utsedda till Bästa Kundtjänst via hittabox.se

Februari 2017

Utses till Årets Box i Sverige och vinner kategorierna Årets Nykomling och Bästa Innehåll

Juni 2017

Förstärker Smakbox-teamet med en första anställd

Oktober 2017

Lanserar Smakbox Balans

Februari 2018

Utses till Årets Box för 2:a gången och vinner kategorierna Bästa Kundservice och Bästa innehåll

Augusti 2018

Samlar in 48.000 kr till organisationen Hand in Hand via God Dryck, vilket hjälper 55 familjer (275 personer) i Indien att få bättre livsvillkor

December 2018

Lanserar 4 Smakinriktningar (Original, Måltid, Nyfiken och Balans)

Juni 2019

Lanserar en ny, spännande tjänst... Håll utkik!



BONUS-PRODUKT

Som tack till er som var med oss från allra första början och som fortfarande är kvar packar vi ner en glaska God Dryck nr 1. Tack för att ni funnits med från start!



NO 1 MOUSSERANDE VITT VIN / GODDRYCK

Sveriges mest populära alkoholfria ekologiska mousserande vita vin. Uppskattad för den goda och torra smaken men också för att GodDrycks vinst går till välgörenhet. Gjort på premiumviner från mindre ekologiska odlare. Vinerna har lagrats i snitt 12 månader innan de har varsamt avalkoholiserats.

Ca pris 89 kr | #goddryck #smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆

Historien om Leksands knäckebröd

Syskonparet Annika och Peter är fjärde generationen i familjeföretaget Leksands Knäckebröd. Sedan 1800-talet har släkten bakat bröd i Häradsbygden i Dalarna.

Historien om Leksands knäckebröd startade med Peters och Annikas gammelfarmors mormor, Jakobs Karin som föddes i den lilla byn Mjälgen utanför Leksand. Här, bara ett stenkast från dagens bageri, bakade hon knäckebröd på råg från åkern, vatten från brunnen, lite jäst och en nypa salt. Samma ingredienser som dagens knäckebröd också innehåller.

Annika och Peter är inte ensamma om att ha föräldrar och farföräldrar som arbetat här. I bageriet finns flera kollegor som är tredje generationens anställda.

Fortfarande bakas Leksands knäcke på samma sätt som när Jakobs Karin bakade sitt. Bara i lite större proportioner. Jästen kommer till exempel i tjugokilossäckar och det går åt 4 ton jäst i veckan. Jästen löses upp i vatten och blandas sedan med egenmalt grovt rågmjöl, salt och vatten. – Vi använder bara svenskt spannmål och försöker köpa rågen så nära vi kan, berättar Annika.

VAD HAR KNÄCKEBRÖD FÖR FÖRDELAR?

– Det blir aldrig gammalt! Du kan ha det i skafferiet nästan hur länge som helst utan att det blir möjligt, säger Peter. Bageriet i Leksand har inte något matsvinn alls. – Svinnet säljs som sekunda eller till djurmat. Och smulorna blir utmärkt müsli, det finns inget nyttigare. Inte alla småföretag som startas växer upp och finns kvar nästan 100 år senare. Att Leksands knäckebröd

är ett av dem förklarar Peter och Annika såhär: – Det har funnits en vilja genom alla år och ägare att investera, växa och utvecklas. Man kan lätt stanna upp och bli mätt, men då blir man förbiakt. Man måste vara med och utveckla både teknik och produkter. Leksands knäckebröd har gjort precis så. I sortimentet finns omkring 23 olika typer av knäckebröd. Alldeles nyligen kom ett trekantigt surdegsknäcke ut i butikerna och i fjol kom ett tunnknäckebröd med favabönor och frön samt ett knäckebröd med sötpotatis och bönor.

ÄTER NI FORTFARANDE KNÄCKEBRÖD HEMMA?

– Om! Vi äter mer knäcke än någonsin. Vi har helt slutat köpa mjukt bröd, fast jag och mamma bakar tjockbulla till jul såklart, säger Annika.

Det nya surdegsknäcket finns med i Smakbox VÅRTID, hoppas ni gillar det!



Leksands Trekant Surdeg

med vitt bönsmör, toppat med solrospesto och betor

INGREDIENSER

Leksands Trekant Surdeg
Betor
Vitt bönsmör
Solrospesto

GÖR SÅ HÄR

Skala och skär betorna i smala strimlor, s.k. julienneskärning. Bred ett tjockt lager bönsmör på en trekant Leksands Surdeg, toppa med solrosfröpesto och garnera med de julienneskurna betorna.

Tips: Om du har en grönsakssvarv kan du variera mellan julienneskurna och svarvade betor när du garnerar mackan.

Bönsmör

INGREDIENSER

Bönsmör
1 dl hampafrön (kan bytas ut till solrosfrön)
2,5 dl kokta vita bönor (spara ca 2 dl av kokspadet)
0,5 dl näringsjäst (kan bytas ut mot umamipulver från exempelvis Santa Maria)
1 citron, zest och juice
1 dl rapsolja eller olivolja
en nypa chiliflakes
salt efter smak

GÖR SÅ HÄR

Riv citronen först och pressa sedan ut juicen. Mixa alla ingredienser förutom oljan och bönspadet med en handmixer. Tillsätt sedan oljan lite åt gången och späd därefter med spadet av bönorna tills du får en krämig konsistens. Smaka av med salt. Kyl minst 30 minuter innan du brer på mackan.

Solrospesto

INGREDIENSER

1 kruka basilika
1 citron, zest och juice
2 dl rostade solrosfrön
1 dl kallpressad rapsolja
1 msk vitlökpulver
salt och peppar efter smak

GÖR SÅ HÄR

Riv citronen först och pressa sedan ut juicen. Mixa solrosfrön, kryddor och olja, tillsätt sedan basilika, citronjuice och zest och mixa slätt. Smaka av med salt och peppar.



SURDEG TREKANT / LEKSANDS KNÄCKEBRÖD

En ny trekant från Leksands knäckebröd på det klassiska rundknäcket surdeg! Ett syrligt, mörkt och knaprigt bröd som är grövre, mustigare och kraftigare i stilen och extra rikt på fullkornsfibrer.

Ca pris 16 kr | #leksandsknäcke #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆





Träffa Matgeek

- Sveriges största youtuber inom mat

Matgeek heter egentligen Johan Hedberg och är den fd PR-konsulten och marknadschefen som en dag insåg att det var mat och bakverk som var den egentliga passionen. Han har öppnat Smakbox i sin kanal och provat olika produkter i boxen.

FÖR DE SOM INTE KÄNNER TILL DIG, VAD ÄR FOKUS I DINA KANALER?

- Fokus för min kanal är mat. Det handlar både om recept och upplevelser av mat. Den stora passionen är att lyfta bra producenter, visa hur produkter vi köper i butikerna tillverkas och komma med tips som gör att gemene man kan lyckas i köket.

HUR BÖRjade DIN RESA MED BLOGGEN?

- Det började med att jag tappade bort en anteckningsbok med en massa recept när vi flyttade för elva år sen. Jag insåg då att jag måste spara dem på ett säkrare sätt men det fanns inte ett lika stort utbud av verktyg då som det gör nu så därför blev det en blogg.

HUR KOMMER DET SIG ATT DU BÖRjade MED YOUTUBE?

- För fem år sen tog jag steget över till att göra receptvideos istället och YouTube-kanalen var då född. Sen har det bara rullat på!

VAD ÄR DET DU GILLAR MED SMAKBOX?

- Jag tycker det är roligt med Smakbox för det gör att man får testa produkter man kanske inte köpt tidigare. Ett extra pluspoäng är att det följer med recept som gör att man faktiskt använder produkterna!

YRKE: YouTube-kock
NAMN: Johan Hedberg
BOR: Uppsala
FAVORITSMAK: Yuzu (japansk citrusfrukt)
KANAL: Matgeek
ANTAL FÖLJARE: 250.000 på YouTube

Frasig sallad fylld med kyckling

4 PORTIONER

INGREDIENSER

ca 350 g kyckling
 350 g sallad (ett medelstort isbergssalladshuvud)
 100 g majs
 300 g körsbärstomater
 2 avokado
 4 msk olja för stekning
 2 påsar Uncle Ben's® Expressris på Mexikanskt vis
 en nypa salt
 svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Skär kycklingen i små tärningar. Skölj salladen och körsbärstomaterna. Skär körsbärstomaterna och avokadon till små tärningar. Låt majsen rinna av. Lösgör försiktigt salladsbladen från fästet, försök att inte bryta sönder bladen. Hetta upp oljan i pannan och stek kycklingen. Rör ihop kycklingen, tomaterna, avokadon och majsen. Smaksätt blandningen med salt och peppar.

Tillaga riset enligt anvisningen på förpackningen. Tillsätt riset i kycklinggrönsaksblandningen och rör om ordentligt. Lägg några matskedar kycklingsallad på salladsbladet och servera.



EXPRESSRIS PÅ MEXIKANSKT VIS / UNCLE BEN'S®

Uncle Ben's® Express Mexikanskt ris är ett smakfullt ris som blir klart på bara två minuter. Den röda paprikan och en nypa jalapeñopeppar fångar smakerna från Mexico! Det är ett utmärkt tillbehör till både kyckling och nötkött eller i fajitas, men kan också avnjutas som ett snabbt mellanmål. Mikra i två minuter eller stek i en stekpanna i 3 minuter, servera med valfria tillbehör och måltiden är klar!

Ca pris 24 kr | #unclebensverige #smakbox

Mitt betyg:
 ☆☆☆☆☆



Frittata på grönkål och spaghetti

INGREDIENSER

100 g grönkål
2 vitlöksklyftor
4 ägg
1 dl mjölk
50 g Zeta Parmigiano Reggiano, Riven Ekologisk, finriven
200 g Zeta Spaghetti Casa Di Luca, kokt
Zeta Extra jungfruolivolja Classico
salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

Ansa grönkålen i mindre bitar och finhacka vitlöken. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek grönkål och vitlök några minuter. Ta från värmen. Vispa ihop ägg, mjölk och finriven parmesan i en skål. Vänd ner pastan och smaka av med lite salt och nymald peppar.

Hetta upp stekpannan med grönkål igen. Tillsätt pastablandningen och stek ca 5 min, eller tills du fått en fin yta. Använd sedan en tallrik för att vända frittatan och stek andra sidan ett par minuter. Strö gärna över lite extra finriven parmesanost och ringla över en god olivolja.



Spaghetti alla Puttanesca

4 PORTIONER

INGREDIENSER

2 burkar Zeta Körsbärstomater
2-3 vitlöksklyftor
1/2 röd chili
2,5 tsk Zeta Sardellcrème (eller 4 st Zeta Sardeller, grovhackade)
0,5 dl Zeta Extra jungfruolivolja Classico
1 burk Zeta Leccino-oliver urkärnade
2 msk Zeta Kapris medelstora
2 msk bladpersilja
400 g Zeta Spaghetti Casa Di Luca

GÖR SÅ HÄR

Hacka vitlöksklyftorna och chilin. Fräs tillsammans med sardellcrème i olivolja utan att de får färg. Tillsätt tomaterna, oliver och kapris. Låt sjuda under lock i 30 minuter. Rör om då och då.

Koka spaghetten mjuk men spänstig, "al dente", i rikligt med saltat vatten. Spara lite vatten innan du häller av vattnet och vänd ner spaghetten i såsen. Späd med pastavattnet om du önskar mer vätska. Strö över hackad persilja och servera.



Spaghetti Sugo Finto

4 PORTIONER

INGREDIENSER

400 g Zeta Spaghetti Casa Di Luca
1/2 gul lök hackad
2 vitlöksklyftor hackade
1 morot, tärnad
2 blekselleristjälkar, tärnade
0,5 dl Zeta Extra jungfruolivolja Classico
1 burk Zeta Körsbärstomater (eller finkrossade)
0,5 dl vatten
salt och nymalen svartpeppar
bladpersilja, hackad

GÖR SÅ HÄR

Fräs lök, vitlök, morot och selleri i rikligt med olivolja utan att det får färg. Tillsätt tomaterna och vatten. Koka ihop såsen under ca 10 minuter.

Koka under tiden spaghetten så den blir al dente, alltså har kvar sitt tuggmotstånd, låt rinna av genom ett durkslag (spara lite pastavatten).

Blanda pastan med såsen, späd med lite pastavatten om det blir för torrt, ringla över Zeta Olivolja och servera med nyriven parmesan.

CASA DI LUCA SPAGHETTI / ZETA

Casa Di Luca Spaghetti är tillverkad av 100% italienskt durumvete, Kronos, enligt gammal tradition. Den är mycket lättare att koka perfekt "al dente" och behåller det rätta tuggmotståndet genom hela måltiden utan att bli klabbig.

Ca pris 21 kr | #zetapasta #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

Grillade kycklingvingar och helgrillad blomkål med hasselnötter

4 PORTIONER

INGREDIENSER

0,5 dl hickory liquid sauce
2 l vatten
1 msk salt
800 g kycklingvingar
1 blomkål
1 msk olivolja
1 krukgräslök
50 g parmesan
1 dl hasselnötter, rostade
0,5 dl solroskärnor, rostade
Johnny's® Mayo American style

GÖR SÅ HÄR

Koka upp hickorysås med vatten och salt. Lägg i kycklingvingarna och låt ligga i 20 min. Lyft upp och låt rinna av. Tänd grillen.

Dela blomkålen på hälften och pensla med olivolja. Grilla blomkål och kycklingvingar. Finhacka gräslök, hyvla parmesan och toppa kycklingvingarna och blomkålen vid servering. Avsluta med hackade nötter och solrosfrön samt ringla Johnny's® Mayo American Style.



KRÄMIGA MAYOS / JOHNNY'S

Johnny's Mayo är krämiga majonnäser som lyfter smakerna i din grillmat, wraps, matiga mackor, pommis, dipp och mycket annat. Finns i smaken naturell och i spännande smaker som American Style, Black Garlic och Hickory. Johnny's Mayo tillagas i Eslöv av noga utvalda ingredienser, rapsolja och på ägg från frigående höns.

Ca pris 23 kr | #johnnymayo #smakbox

Mitt betyg:

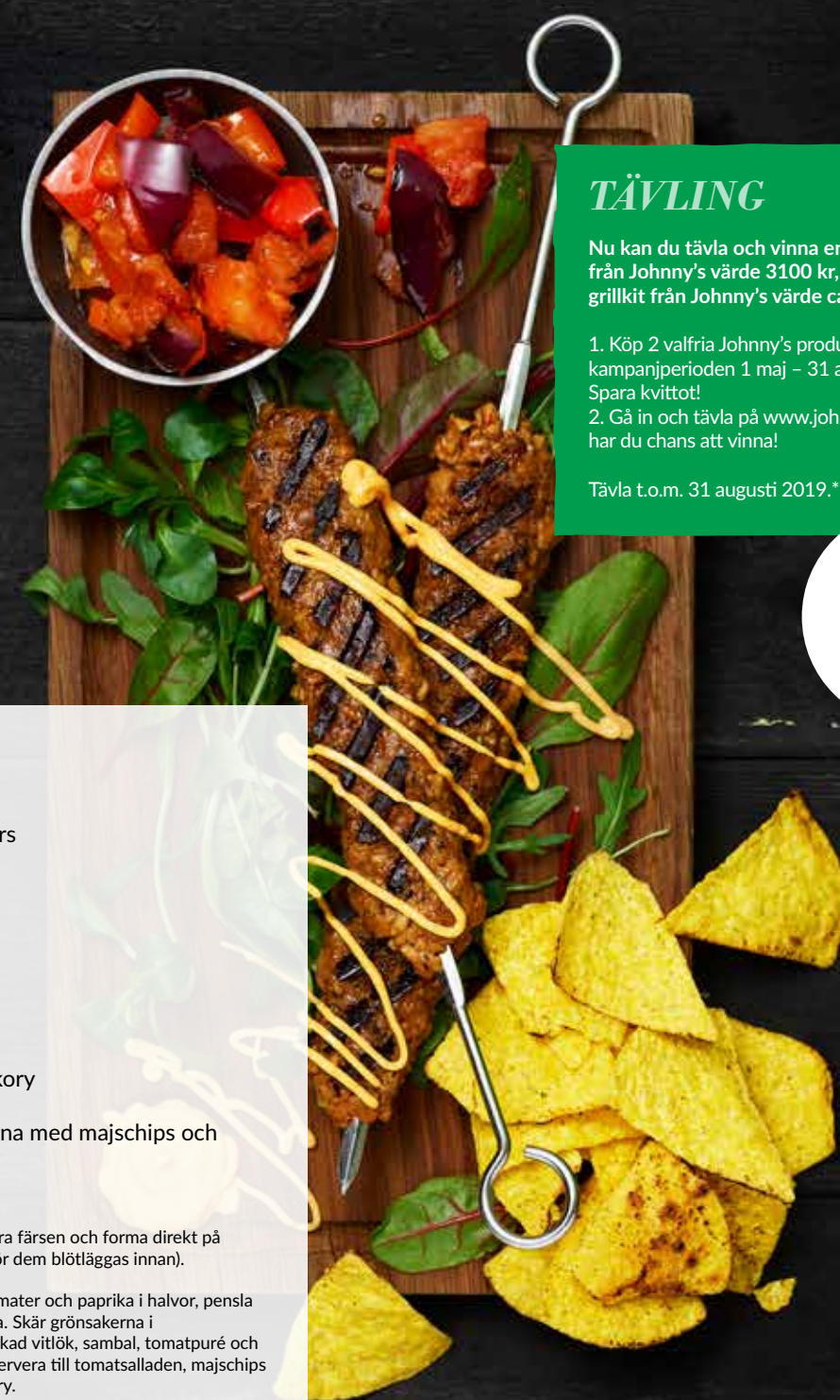


I VISSA



I VISSA

Grillat spett på soyafärs med grillad tomatsallad



TÄVLING

Nu kan du tävla och vinna en grilltunna från Johnny's värde 3100 kr, eller ett grillkit från Johnny's värde ca 500 kr!

1. Köp 2 valfria Johnny's produkter under kampanjperioden 1 maj - 31 augusti 2019. Spara kvittot!
2. Gå in och tävla på www.johnnys.se så har du chans att vinna!

Tävla t.o.m. 31 augusti 2019.*



4 PORTIONER

INGREDIENSER

600 g formbar soyafärs
salt och peppar
1 rödlök
3 tomater
½ röd paprika
1 vitlöksklyfta
1 tsk sambal oelek
1 msk tomatpuré
3 msk olivolja
Johnny's® Mayo Hickory

Tillbehör: Servera gärna med majschips och plocksallat

GÖR SÅ HÄR

Tänd grillen. Salta och peppra färsen och forma direkt på spetten (är spetten av trä bör dem blötläggas innan).

Skala rödlöken. Dela lök, tomater och paprika i halvor, pensla med olivolja och grilla mjuka. Skär grönsakerna i bitar och blanda med finhackad vitlök, sambal, tomatpuré och olivolja. Grilla spetten och servera till tomatsalladen, majschips och Johnny's® Mayo Hickory.

*) För fullständiga tävlingsregler se www.johnnys.se. Efter att vinnarna accepterat vinsten kommer Kavli att skicka vinnarnas personuppgifter samt värdet av priset till Skatteverket. Vinnarna utses av en jury och dess beslut går ej att överklaga. Eventuell vinstskatt betalas av vinnaren. Personuppgifterna raderas så snart tävlingen är avslutad och vinnarna har mottagit sina priser. Denna tävling gäller endast en gång per hushåll inom Sverige.

Spansk bondomelett

med ramslök och chorizo

4 PORTIONER

INGREDIENSER

300 g potatis
2 msk rapsolja
2 st chorizokorvar (eller 1 zucchini)
10 st ägg
1 st gul lök
1 dl riven lagrad ost
2 msk Santa Maria Ekologisk Ramslök
1 st röd paprika
0.25 tsk Santa Maria Rock Salt
1 krm Santa Maria Tellicherry Black Pepper

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200°C. Skala och tärna potatisen i 2x2 cm stora kuber. Stek i rapsolja i en stekpanna (som kan vara i ugnen) i 5 minuter på medelvärme. Skiva chorizon, tärna paprikan och skiva löken tunt. Lägg allt i stekpannan och stek i ytterligare 4 minuter.

Knäck äggen i en bunke. Tillsätt salt, peppar och ramslök och vispa ihop. Slå äggblandningen över potatisblandningen och stek sakta på medelvärme i 4 minuter. Toppa omeletten med osten och grädda klart den i ugnen i ca 10 minuter tills den stelnat. Servera med tomat sallad.

Tips! För en vegetarisk rätt - byt ut chorizon mot zucchini.



EKOLOGISK CEYLONKANEL EL. EKOLOGISK RAMSLÖK / SANTA MARIA

Ekologiska kryddor från Santa Maria! Ceylonkanel har en ljusare färg, sköra stänger och en annorlunda, mildare smak än den mer vanliga Cassiakanelen. Fungerar perfekt i både varma och kalla rätter, och gör sig extra bra i milda desserter, bakning och frukostgröten. Prova gärna receptet med Ceylonkanelen i Overnight Oats här till höger! Ramslök å andra sidan kallas ofta för skogens vitlök. Den har en mild örtig smak med inslag av vitlök och purjolök. Passar bra i sallader, dressingar och kalla såser. Du får 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 34-40 kr | #santamariasverige #lätvarjemåltidräknas #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I VISSA



I VISSA



Overnight oats med Ceylonkanel & ingefära

4 PORTIONER

INGREDIENSER

1 pkt Santa Maria Coconut Milk The Original
2 dl havredryck
4 dl havregryn
3 msk flytande honung
2 tsk Santa Maria Ekologisk Ceylonkanel
1 tsk Santa Maria Ekologisk ingefära malen
0.5 tsk vaniljpulver
färska bär

GÖR SÅ HÄR

Häll kokos och havremjolk i en skål. Tillsätt havregryn, honung, kanel, ingefära & vaniljpulver. Blanda och dela upp i fyra portioner. Låt blandningen vila över natten. Toppa med dina favoritbär och frukter.

Krämig cheesecake med Oreo och Noblesse

CA 14 BITAR

INGREDIENSER

1 pkt Oreo Crispy & Thin
100 g Marabou mjölkchoklad
finrivet skal och saft från 2 citroner, ca 1 dl
600 g Philadelphia Classic
6 dl vispgrädde
2 dl strösocker
100 g Marabou mjölkchoklad
3 st Oreo Crispy & Thin

Dekor: Noblesse, färska bär av eget val

GÖR SÅ HÄR

Klä botten av en springform (20-23 cm) med bakplåtspapper. Mixa Oreo Crispy & Thin-kakorna i en matberedare. Smält försiktigt mjölkchokladen (100 g) i mikron eller över vattenbad. Mixa ihop och tryck noga ut blandningen i ett tunt lager i formen. Var extra noga runt kanterna. Låt botten stelna i kylan medan du gör fyllningen.

Gör fyllningen: Mät upp Philadelphia i en bunke och rör om lätt. Koka upp grädde och socker i en kastrull och låt sjuda i 3-4 min. Ta av grädden från värmen och tillsätt citronsaft och citrusskal under vispning. Vispa i ca 30 sekunder med en vanlig visp. Tillsätt gräddblandningen i Philadelphiaosten, lite i taget, och vispa smeten helt slät. Häll smeten över botten i formen och låt den stå kallt och orörd i minst 8 timmar innan servering.

Hacka resterande kakor. Smält försiktigt mjölkchokladen (100 g) i mikron eller över vattenbad. Bred den smälta chokladen i ett jämnt lager på en bakplåtspappersklädd skärbräda och strö över de hackade kakorna. Låt stelna i kylan minst 30 min. Bryt sedan upp den i större bitar för garnering. Lossa cheesecaken genom att försiktigt skära längst insidan av formens kant. Ta bort formens botten och bakplåtspappret. Lägg över cheesecaken på ett tårnfat. Dekorera tårnkanten med Noblesse, och toppen med chokladbräck och bär.

Oreo milkshake

4 GLAS

INGREDIENSER

4 tsk chokladsås
8 st Oreo Crispy & Thin Chocolate Cream
2,5 dl mjölk
5 dl vaniljglass, mjuk
1-2 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

Ta fyra glas och häll 1 tsk chokladsås i varje glas. Luta glasen så botten och lite av glasens sidor är täckta med chokladsås. Mixa 4 Oreo-kex ganska fint. Tillsätt mjölk och glass. Mixa tills du har en slät smet. Vispa upp grädden. Häll milkshaken i glasen och garnera med grädden och resterande Oreo-kex. Servera genast.



CRISPY & THIN CHOCOLATE CREAM / OREO

OREO Crispy & Thin erbjuder en ny härlig upplevelse för alla som letar efter ett mer sofistikerat tillfälle att stilla sitt Oreo-sug. Med sin tunna form och krispiga yta sätter denna nyhet en elegant och modern spin på en klassiker. OREO leverar en skarp och välsmakande kaka precis som originalet, smaken du redan känner till och älskar.

Ca pris 20 kr | #oreo #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆



I VISSA

I ALLA

I ALLA

TÄVLING

Vinn heta produkter från Caliente värde 720 kr!

1. Fota din snyggaste servering av Caliente
2. Lägg ut bilden på Instagram och tagga med #drinkcaliente och #smakboxtävlning

De 3 snyggaste bilderna vinner! Tävla t.o.m. 4/6 2019.*

*) Vinnare utses av Caliente och meddelas på Instagram. För tävlingsregler se www.drinkcaliente.com/news



CHILIDRYCK / CALIENTE

Snart får Sveriges mest spännande dryck nya kläder! Caliente's nya flaska är inte bara snyggare – den ger dig lite mer för pengarna också. Det ekologiska och svenska innehållet med den karaktäristiska chilihetten förblir däremot detsamma. Ja, med undantag av att en ny rolig smak just nu buteljeras... Glöm inte att Caliente är allra godast riktigt kall.

Ca pris 30 kr | #drinkcaliente #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆



I VISSA

I VISSA

I VISSA

I VISSA



SOFT BAKES CHOC CHIPS / BELVITA
Belvita Soft Bakes Choc Chips är mjukt bakade fullkornskex med chokladbitar som innehåller vitaminer och mineraler. Praktiskt portionsförpackade & passar perfekt i träningsväskan!

Ca pris 29 kr | #belvita #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



EKOLOGISKT SVENSKT DURUMVETE / FREBACO KVARN

Durumvete är en art inom släktet vete och härstammar troligtvis från Etiopien. Det var populärt i Egypten under 1500-talet och spreds sedan vidare till Europa. Nu har Frebaco Kvarn odlat det på västgötaslätten. Durumvete innehåller mer protein än vanligt vete och tuggmotståndet är också större om man jämför med matvete.

Ca pris 23 kr | #durumvete #matgryn #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



SUN LOLLY ISGLASS / SUN LOLLY

Sun Lolly är en fräsch och god isglass som du fryser in själv hemma. Varje förpackning innehåller 10 st trekantsglassar. Frys dem i 24 timmar, klipp upp toppen, tyck ut och njut. Sun Lolly innehåller inga konserveringsmedel, inga artificiella sötningsmedel eller färgämnen och finns i flera olika smaker. Fruktsmakerna innehåller uppfriskande fruktjuice! Du får 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 27 kr | #sunlolly #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



SHARE OUR CHOCOLATE, SHARE OUR STORY

Just nu finns det slaveri på kakaodlingar i västra Afrika. Många av dem är barn. Tony's Chocolonely finns till för att ändra på det.

Vår vision är 100% slavfri choklad. Inte bara vår egen choklad, utan all choklad över hela världen.

Med fantastiskt god choklad föregår vi med ett gott exempel och visar världen att choklad kan göras annorlunda: gällande smak, förpackning och hur vi behandlar våra kakaobönder.

Ensamma gör vi vår choklad slavfri, men tillsammans kan vi göra all choklad 100% slavfri! Så vi ber er att hänga med!

Ju fler människor som väljer slavfritt och som delar vår story, desto fortare kan 100% slavfritt bli normen inom choklad. Valet är ditt. Är du med?

Hälsningar,
Tony's Chocolonely
Crazy about chocolate, serious about people!



LJUS CHOKLAD KAREMELL & HAVSSALT / TONY'S CHOCOLONELY

Den här smakkombinationen är inget skämt; mjölkchoklad med bitar av karamell och en hint av havssalt! Det är den mest populära chokladkakan i Nederländerna, och det är inte för att den är orange! Tony's Chocolonely vision är en 100% slavfri choklad! Inte bara deras egen choklad, utan all choklad över hela världen. Crazy about chocolate, serious about people! Du hittar Tony's Chocolonely på ICA, Coop, Hemköp och vissa specialbutiker.

Ca pris 18 kr | #tonyschocolonely #tonyschocolonely_nordics #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆





GRISSINI / SFORNATINI

Sfornatini's grissini härrör från ett gammalt recept med stor passion för kvalitet. De är doftande, välsmakande och redo att serveras med din förrätt eller till din måltid. Du får 1 av smakerna i Smakbox.

Sfornatini all'olio d'Oliiva:
 Ingredienser: Vetemjöl (87%), olivolja (4%), solrosolja (4%), jäst (2%), salt (2%), malt vetemjöl (1%).
 Näringsvärde per 100 g: Energi [1690 kJ/401 kcal], Fett [10g], varav mättat fett [1.9g], Kolhydrater [66g], varav sockerarter [1.1g], Protein [10g], Fiber [3.5g], Salt [2g].

Sfornatini al sesamo, lino e papavero:
 Ingredienser: Vetemjöl (67%), sesamfrön (13%), linfrön (6%), vallmofrön (6%), solrosolja (4%), salt (2%), jäst (1%), malt vetemjöl (1%).
 Näringsvärde per 100 g: Energi [1829 kJ/435 kcal], Fett [15g], varav mättat fett [2.2g], Kolhydrater [62g], varav sockerarter [3g], Protein [12g], Salt [1.5g].

Sfornatini alle Olive:
 Ingredienser: Vetemjöl (84%), svarta oliver (E579 järn glukonat) (5%), solrosolja (4%), extra jungfruolja (2%), salt (2%), jäst (Saccaromyces cerevisiae) malt vetemjöl (1%).
 Näringsvärde per 100 g: Energi [1688 kJ/400 kcal], Fett [9.9g], varav mättat fett [4g], Kolhydrater [65g], varav sockerarter [2.2g], Protein [11.4g], Salt [2.75g].

Ca pris 28 kr | #sfornatini #smakbox

Mitt betyg:

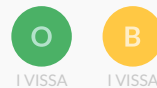


GRANOLA BITES / ANYDAY

Granola Bites är det perfekta mellanmålet när du är småhungrig och vill ha något som är både gott och nyttigt. Naturligt god smak utan tillsatser och socker. Du får 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 33 kr | #anydaynuts #smakbox

Mitt betyg:

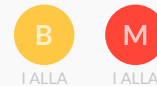


SESAMOLJA / TWIN DRAGON

Sesamolja utvinns från sesamfrön och har en aromatisk nötig doft. Oljan används flitigt i det asiatiska köket som matlagingsolja, men har flera användningsområden så som såser, dressingar, garneringar och toppingar.

Ca pris 42 kr | #twindragon #sesamolja #smakbox

Mitt betyg:



MELLANMÅLSBAR / BEZZT OF NATURE

Bezzt tog fram denna mellanmålsbar inför Olympiska Spelen tillsammans med Jimmy Lidberg, svensk brottare med meriterade framgångar inom EM, VM och OS! Tillsammans med en dietist som forskar i fetma på Karolinska Institutet, skapade de tillsammans Bezzt of Nature i smakerna Hallon och Kokosnöt & Vanilj. Bezzt är 100% naturlig, fritt från e-ämnen och palmolja. Du får 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 20 kr | #bezztonature #fit #health #smakbox

Mitt betyg:



Poppig chokladdröm med smaker av karamell och havssalt



INGREDIENSER

Chokladkaka:

100 g smält smör
 2 ägg
 3 dl strösocker
 1,5 dl vetemjöl
 2 tsk vaniljsocker
 5 msk kakao

Chokladkräm:

100 g vispgrädd
 100 g mjölkchoklad
 1 msk jordnötssmör

GÖR SÅ HÄR

Börja med chokladkakan: Sätt ugnen på 175°C. Vispa ägg och socker poröst. Blanda de torra ingredienserna och sikta ner i äggblandningen. Tillsätt det smälta smöret. Blanda försiktigt till en klumpfri smet. Smöra en muffinsplåt eller en annan ugnform. Grädda kakan i 20 minuter och låt svalna i rumstemperatur.

Gör chokladkrämen: Koka upp grädden. Hacka chokladen och lägg i en bunke. Häll på den varma grädden och rör tills chokladen smält. Tillsätt jordnötssmöret och rör tills den får en fin och jämn smet. Ställ några timmar i kyl.

Montera kakan genom att breda chokladkrämen på chokladkakan. Lägg sedan på en kula vaniljglass och ströslas Sundlings Salted Caramel Popcorn på. Om extra jordnötssmak önskas, strö några jordnötter på.



SALTED CARAMEL POPCORN / SUNDLINGS

Krispiga popcorn direkt från biomörkret till Smakbox har kärleksfullt kanderats med smaker av karamell och havssalt. Sundlings kanderade popcorn tillverkas med recept de själva framtagit i sin popcornfabrik i Lidköping. Fungerar utmärkt i desserter eller bara som de är. Endast fantasin sätter gränser. Sundlings finns idag att köpa på utvalda ICA-butiker runtom i Sverige.

Ca pris 23 kr | #sundlings #sundlingspopcorn #smakbox

Mitt betyg:





CHOKSKALLE / BUBS GODIS

Belgisk mjölkchoklad från Bubs med fyllning av hallon/lakrits-toffee, banan/kola-toffee och jordgubb/kola-toffee. Chokladen är Fairtrade-certifierad. Du får 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 13 kr | #likebubs #bubsgodis #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



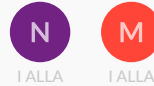
CASARECCE / 1881

Casarecce har en karaktäristisk form med ursprung i Sicilien. Ytan på pastan gör den grov och porös, perfekt för att fånga upp såsen och garantera en god smak! Pastan innehåller 100% italienskt vete.

Ingredienser: 100% durumvete.
Näringsvärde per 100 g: Energi [1476 kJ/348 kcal], Fett [1,1g], varav mättat fett [0,1g], Kolhydrater [71g], varav sockerarter [3,5g], Fibrer [3g], Protein [12g], Salt [0,01g].

Ca pris 35 kr | #pastaberruto #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



EKOLOGISKT ISTE / HONEST

Honest Organic är ett nytt ekologiskt varumärke med ekologiska och naturliga drycker för alla tillfällen. Du hittar bland annat uppfriskande iste, läskande lemonad, upplyftande iskaffe och goda juicedrycker för barn, samtliga med ett lägre sockernehåll. Smaken Honest Organic Ice Tea Raspberry & Basil är ett färskbryggt iste med en delikat fusion av väl utvalda ekologiska teblad, ekologisk hallonjuice med en touch av basilika. Honest Organic går bland annat att köpa på Coop, ICA, Pressbyrån och 7-Eleven.

Ca pris 18 kr | #väljhonest #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



Salladswraps Mexican Style

2-3 PORTIONER

INGREDIENSER

- 300 g ryggbiff
- Texas BBQ Smokey Marinade
- 6-8 stora blad romansallad
- 2,5 dl Texas Cheese Sauce
- 2 dl Texas Chunky Salsa
- 1 dl gräddfil
- 1 dl finhackad rödlök
- 1 dl färsk koriander

GÖR SÅ HÄR

Värm grillen tills kolen har en härlig glöd. Pensla ryggbiffen med Texas BBQ Smokey Marinade och grilla 3-5 minuter på varje sida tills du har nått medium rare-temperatur. Värm Texas cheese sauce i en kastrull. Dela din stek i fina bitar, fyll romansalladsbladen med köttet och håll över den varma ostsåsen. Toppa med Texas salsa, gräddfil, finhackad rödlök och färsk koriander. Servera och njut.



BBQ SMOKEY MARINADE / TEXAS LONGHORN

Texas Longhorns BBQ Smokey Marinade är en oljebaserad marinad kryddad med bl.a. chipotle, vitlök, paprika och citron för att ge extra goda smaker. Enligt samma Originalrecept som används på Texas Longhorns egna restauranger! Den är även helt glutenfri. Skaka flaskan väl, och håll marinaden i en påse med kött, fisk eller kyckling och låt marinera några timmar innan grillning.

Ca pris 49 kr | #texasbbq #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



GRANOLA MED TEFF / MESSOB

God och mättande granola/müsli med teff med smak av blåbär, kokos och tranbär. Den innehåller bara naturliga råvaror och inget tillsatt socker. Teff är ett av världens mest näringsrika gryn, med bra värden av protein, fiber, kalcium, järn, magnesium och antioxidanter. Den innehåller även viktiga aminosyror som vår kropp inte kan producera själv.

Ca pris 50 kr | #messobteff #teff #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



SOJASNACKS / LANDGARTEN

Först i Sverige i Smakbox! Krispiga mellanmål gjorda på högkvalitativa österrikiska sojaböner, som producerats av eget ekologiskt jordbruk. Sojabönorna är noggrant rostade med ett patenterat varmluftförfarande. Resultatet är ett glutenfritt, veganskt, salt mellanmål med en naturlig proteinnivå på 42%. Finns i smaken naturell och Tomat-Chili, ett kryddigt snack med en naturlig proteinnivå på 39%. Njut av den unika smakupplevelsen! Du får 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 22 kr | #landgarten #soyasnacks #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆





COCA-COLA ZERO SUGAR / COCA-COLA

Coca-Cola zero SUGAR är en sockerfri Coca-Cola med samma goda original smak. Nu i ny burkdesign! Coca-Cola zero SUGAR bjuder på en traditionell Coca-Cola smak helt utan socker och kalorier.

Ca pris 15 kr | #cocacola #smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



ANANAS-, BANAN-, & KOKOSSMOOTHIE / BRAVO

Bravo Smoothie innehåller 100% frukt som mosats och mixats till en god och mättande dryck, perfekt till frukost eller mellanmål. Endast naturliga råvaror, inget tillsatt socker eller andra tillsatser. Håller utmärkt i rumstemperatur innan den öppnats, även om det på förpackningen står att den ska förvaras i +2 till +8 grader.

Ca pris 18 kr | #bravosmoothie #smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



DENTAL PASTILL KIDS / DENTAFRESH

DentaFresh Kids är en unik dental pastill för barn. Pastillen innehåller 95% xylitol, ett naturligt sötningsmedel som finns i exempelvis träd, bär och frukt, och hjälper bland annat till att motverka karies och plack samt stoppa syraangrepp. De små pastillerna smälter snabbt på tungan och smakar gott av päron. Ta två DentaFresh Kids efter varje måltid som ett komplement till din dagliga munvård och tandborstning. En ny favorit som både smakar gott och gör gott för tänderna! Du får 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 29 kr | #dentafresh #dentafreshkids #smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆

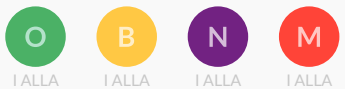


ÄPPLE- OCH FLÄDERPASTILL / LÄKEROL

Läkerol Apple Elderflower är en fruktig pastill med smak av krispigt grönt äpple och söt fläder. Utöver att ge en god smak så lenar pastillen halsen och fräschar upp andedräkten. Dessutom sockerfri, så klart!

Ca pris 11 kr | #läkerol #smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



LINSPASTA / 1881

Rigatoni Lenticchie Rosse med röda linser är helt glutenfri och innehåller 22% veganskt protein. Ett gott alternativ till vanlig pasta!

Ingredienser: 100% mjöl av röda linser, vatten. Näringsvärde per 100 g: Energi [312 kJ/kcal], Fett [1,8g], varav mättat fett [0,4g], Kolhydrater [49g], varav sockerarter [1,4g], Fiber [6g], Protein [22g], Salt [0,01g].

Ca pris 45 kr | #pastaberruto #smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



ÄRTFUSILLI / 1881

Glutenfri och veganvänlig ärt-fusilli från Italien. Passar lika bra till den enkla måltiden, som till en lyxigare rätt.

Ingredienser: 100% mjöl på gröna ärtor, vatten. Näringsvärde per 100 g: Energi [1464 kJ/346 kcal], Fett [1,4g], varav mättat fett [0,4g], Kolhydrater [57g], varav sockerarter [3,5g], Fiber [7g], Protein [23g], Salt [0,01g].

Ca pris 45 kr | #pastaberruto #smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆



Glutenfri kladdkaka

INGREDIENSER

ca 30-60 ml Lavazza espressokaffe
4 äggvitor
½ citron
0,6 dl vegetabilisk olja
0,4 dl rismjöl
2,5 dl florsocker
1 tsk vaniljpulver
1 dl potatismjöl
1 nypa salt
0,8 dl majsstärkelse
8 g jäst

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 150°C. Förbered kaffet och låt det svalna till 37 grader. Separera äggvitorna i en skål. Riv citronskal ner i en bunke och vispa ihop med kaffe och olja.

Blanda ihop rismjöl, bakpulver, florsocker och vaniljpulver i en separat bunke och sikta det sedan över kaffeblandningen för att undvika klumpar. Rör försiktigt tills det blir en smidig smet. Vispa äggvitorna fluffigt (ca 5 minuter) och tillsätt salt. Vispa tills du kan vända bunken upp och ner utan att fluffet släpper. Vänd äggvitorna försiktigt ner i smeten för att bibehålla luften i äggen.

Smöra en cupcakeform av teflon och fyll formarna till 3/4. Grädda mitt i ugnen i ca 35 minuter eller tills en sticka inte är kletig.



NESPRESSO KOMPATIBLA KAPSLAR / LAVAZZA

Kvaliteten av Lavazzas kaffe i en Nespresso®-kompatibel kapsel, är resultatet av Lavazzas innovation och kvalitetssträvan. Lavazza har alltid lagt stor tonvikt på kvaliteten hos sina produkter, och övervakat varje enskilt steg i processen, från skörd till packning och kapseln ger dig ett perfekt resultat varje gång. Du känner igen den vid första ögonkastet: tjock crema, fullig kropp och med en intensiv arom – en äkta italiensk espresso.

Ristretto nummer 11 är ett fylligt kaffe, för personer som älskar den autentiska italienska ristretton. Kaffet är fylligt och balanserat med toner av karamell och choklad. Espresso Armonico nummer 8 är ett kaffe med harmoni och sötma för ett fylligt och välbalanserat kaffe med inslag av kryddor, hasselnöt och karamell. Lavazzas Nespresso®-kompatibla kapslar finns i sex olika blandningar.

Ca pris 35 kr | #lavazzamoment #lavazzasverige #smakbox

Mitt betyg: ☆☆☆☆☆





BAMSEDRYCK / KIVIKS MUSTERI

Drick för små äventyrare! Bamsedryck är drickfärdiga fruktdrycker med endast naturliga råvaror från Bamse och hans vänner. Finns i smakerna Äpple, Pärön och Jordgubb samt i 3-pack. Du får 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 12 kr | #kiviksmusteri #smakbox

Mitt betyg:



TÄVLING

Vinn en Bamse-överskränkning värde 500 kr!

1. Ta en bild på Bamsedryckerna i en äventyrlig stund, gärna med små äventyrare på bild.
2. Lägg ut bilden på Instagram och tagga med #kiviksmusteri och #smakboxtävlning

Den bästa bilden vinner! Tävla t.o.m. 4/6 2019.*

*) Vinnare utses av Kiviks Musteri och meddelas på Instagram.



ALKOHOLFRI ÖL 0,0% / HEINEKEN

Heinekens bryggmästare har ägnat år åt att forska, brygga och smaka av för att ta fram ett välsmakande lageröl med 0,0% alkohol. Ölen har en fulländad balans av uppfriskande fruktighet och en mjuk, maltig karaktär. Endast naturliga ingredienser och gjord på Heinekens unika jäst av högsta kvalitet. Du får smaka två provförpackningar av produkten i Smakbox.

Ca pris 22 kr | #heineken #smakbox

Mitt betyg:



NÖTBLANDNING / MANZANARES

Manzanares nötter har sedan 1995 funnits i många butiker runt om i Sverige och Stefansöner AB har stolt marknadsfört samt distribuerat Manzanares nötter sedan starten. Manzanares är ett spanskt företag i tredje generation och har varit verksamt sedan 1925. Manzanares långa oavbrutna framgång kan förklaras med ett enda ord: kvalitet. Oavsett omständigheter har Manzanares aldrig tummat på produkternas ursprung och kvalitet. Det är alltid årets skörd som packas till konsumentens belåtenhet. Du får 1 av 18 smaker i Smakbox.

Ca pris 35 kr | #manzanares #nötter #torkadfrukt #smakbox

Mitt betyg:



FRUKT- & HAVREBAR / ELLA'S KITCHEN

Äntligen en mumsig snackbar för små barn - som är ekologisk och helt utan palmolja! Ella's Kitchen frukt + havrebars är hälsosamma, mumsiga och mättande snacks eller mellis. Praktiskt styckförpackade och perfekta att alltid ha med sig när små hungriga magar snabbt behöver energi. De kommer i två smarriga smaker, Jordgubb + äpple och Banan + russin. Du hittar dem på ICA och Willysbutiker, och från april även hos Coop. Passar barn från ca 12 månader eller när din lilla har börjat att få tänder.

Ca pris 9 kr | #ellaskitchensverige #smakbox

Mitt betyg:



VEGGIE CHIPS / RENÉE VOLTAIRE

Krispig och extra tunna veggiechipsmix på fettsnål sydamerikansk kassavarot, matbanan, sötpotatis och rödbeta, varsamt kryddad med havssalt från Stilla havet. Passar bra till röror och dipsåser eller som snacks direkt ur påsen - ljuvligt nötiga saltsnacks!

Ca pris 25 kr | #reneevoltaire #smakbox

Mitt betyg:



ROSTADE KOKOSCHIPS - WASABI / RENÉE VOLTAIRE

Fina kokoschips som rostats lätt utan olja och smaksatts med wasabi - oemotståndligt crunchigt gott! Kokosnötterna odlas och skördas Thailand, där det mjuka fruktköttet från de mogna kokosnötterna plockas ut och hylvas till stora chips som torkas.

Ca pris 28 kr | #reneevoltaire #smakbox

Mitt betyg:

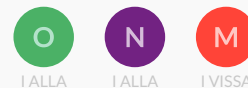


MAOAM KASTANJER SURA / HARIBO

Maoam Kastanjer Sour är fulla av smak, från första till sista tuggan. De färgglada dragéerna är fruktigt friska, härligt sega, med en spännande fizzy yta och en syrlig överraskning inuti. De klassiska Maoam Kastanjerna är redan manges favorit. Kanske blir det här en ny!

Ca pris 15 kr | #maoamkastanjer #smakbox

Mitt betyg:



JELLY BEANS / JELLY BELLY JELLY BEANS®

Jelly Belly Jelly Beans Mixed Emotions ask innehåller gelébönor i smakerna berry blue, citron, het kanel, orange crush och surt äpple. Smakerna är ihopkopplade med olika känslor som du kan se på varje böna. Sample-påsarna är fyllda med slumpränsigt utvalda Jelly Belly Beans®. Perfekt att bjuda på eller äta framför soffan en fredagkväll. Du får 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 10-20 kr | #jellybelly_se #smakbox

Mitt betyg:



KOLSYRAT VATTEN / RAMLÖSA

Kolsyrat naturligt mineralvatten buteljerat och smaksatt med Persika och Apelsin vid Ramlösa hälsobrunn.

Ca pris 15 kr | #ramlösa #smakbox

Mitt betyg:



TORKADE BÄR / SALTÅ KVARN

Nyhet! Ekologiska Softa Körsbär och Softa Jordgubbar. Naturligt gott och sött till stora och små, perfekt som mellanmål eller istället för godis. Torkade, hela bär utan tillsatt socker och fritt från tillsatser med extra sötma från äppeljuice. Ekologiska bär från Happy Villages i Turkiet. Njut med gott samvete! Du får 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 22 kr | #softisar #smakbox

Mitt betyg:



#smakbox

Under #smakbox finns nu över 21,000 inlägg som gjorts av er! Vi är så glada att så många inspireras och delar med sig av allt det goda som skapas med produkterna ur boxen. In, inspireras och dela du med! På den här sidan hyllar vi också en vinnare i tävlingen #smakboxstund, nästa gång är det kanske du?

Mums, så mycket gott att hitta under #smakbox!

Smakinspiration

Instagram dignar av matinspiration. Här tipsar vi om 4 härliga konton som vi gillar just nu och som ofta har med produkter från Smakbox i sina matkreationer. Kika in under #smakbox för ännu mer inspiration!

Färgen står för vilken smakinriktning de har på sin box!



48 Likes
bmvamma1 Beet Boost knäcke från Finnrisp och... #smakbox #finncrisp



215 Likes
helles_mat Idag har det kokats KarlJohansvamprisotto &... #smakbox #falksaft

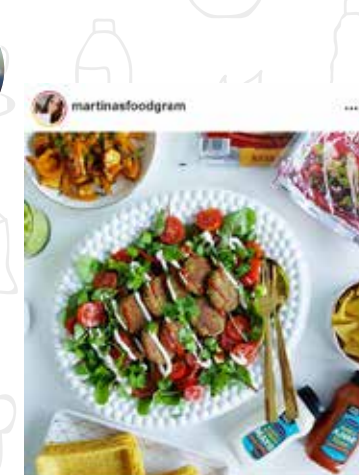


37 Likes
larsalundgren Vintervört från Skevdi Bröd. Helt klart det godaste... #smakbox #akevibröd



99 Likes
annasmatochbak Kaffe och choklad! Detta blir... #Smakbox #Lindt

BOR: Örebro.
FAMILJ: Man och tre barn.
GÖR: Handläggare på statlig myndighet.
FÖLJ: @annasmatochbak på Instagram och www.annasmatochbakblogg.blogg.se.



125 Likes
martinasfoodgram Falafel med Ajvar och sesam mayo. Det gjorde ni... #smakbox #santamaria

BOR: Stockholm.
FAMILJ: Maken Bani, Dottern Eveline och sonen Lucas.
GÖR: Förutom matlagningen så jobbar jag inom upplevelseindustrin på företaget Watch it Live - på mitt jobb får vi människor att uppleva unika resor.
FÖLJ: @martinasfoodgram på Instagram.



125 Likes
martinasfoodgram Falafel med Ajvar och sesam mayo. Det gjorde ni... #smakbox #santamaria

BOR: Stockholm.
FAMILJ: Maken Bani, Dottern Eveline och sonen Lucas.
GÖR: Förutom matlagningen så jobbar jag inom upplevelseindustrin på företaget Watch it Live - på mitt jobb får vi människor att uppleva unika resor.
FÖLJ: @martinasfoodgram på Instagram.



17 Likes
evacharlotte18 God morgon!... #smakboxstund

Dela och vinn

Tävla om en gratis Smakbox med din #smakboxstund.

1. Dela med dig av din bästa stund när du njuter av något gott ur boxen
2. Lägg ut bilden på Instagram och tagga med #smakboxstund och #smakbox

Vinnare är de 10 som tar mest njutfulla bilder. Ju fler bilder desto större chans till vinst. Tävlingen pågår fram till 4:e juni och vinnarna presenteras på @smakbox senast 11:e juni*.

LYCKA TILL!

Evas vinnande tävlingsbidrag!



EVA KARLSSON

BOR: Skövde.
FAMILJ: Min man Jens och min yngsta dotter Felicia som är 18 år.
GÖR: Jobbar som skolmältidsbiträde på Norrmalmskolan i Skövde.
PRENUMERANT SEDAN: Började prenumerera 2017.
SMAKINRIKTNING: Smakbox Balans.
INSTAGRAM-KONTO: @evacharlotte18

Hej Eva, en av vinnarna från Smakbox HELGFEST #smakboxstund!

VAD TYCKER DU ÄR ROLIGT MED SMAKBOX?

Det är så spännande att testa nya produkter.

HUR GÅR DET TILL HEMMA NÄR DU ÖPPNAR SMAKBOX?

Det är som julafton! Jag samlar familjen runt boxen så öppnar vi den tillsammans!

VILKEN ÄR DIN FAVORITPRODUKT SOM DU UPPTÄCKT TACK VARE SMAKBOX?

Min favorit som jag köpt hem många gånger är den goda drycken med ingefära från Kiviks musterier. En annan favorit är RÅ Ingefära! Jag är mycket svag för choklad också så jag blir glad när det kommer något från Lindt i boxen.

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

ANNASMATOCHBAK

Anna Leijonswärd går under namnet Annas Mat och Bak på Instagram där hon dagligen inspirerar med ganska enkla, men vällagade måltider och bakverk.

Hos Anna hittar du allt från vardagsmat till goda helgefträtter! Inspirationen finner Anna hos andra matbloggare, Instagram och genom tidningar och TV. Matlagning och bakning är som terapi för Anna, och hon gillar att blanda upp sitt stillasittande jobb med att spendera tid i köket när hon kommer hem.

Hej Anna, vad lagar du som sätter startskottet på våren för dig?

- När våren är på ingång så blir det en del väfflor hos mig, picknickmat och tips på godsaker till fikat i trädgården när värmen och solen börjar komma.



292 Likes
pralinsystrarna Lite kytskåpsrens på helgens kyckling med ris på medelhavsis som... #smakbox #huciebens

BOR: Linda i Norra Roslagen, Öregrund. Jenny i Stockholm. Haninge och sommarställe i Norra Roslagen, Tvärnö.
FAMILJ: Linda har man och 2 barn, dotter på 16 och son på 12 år. Jenny har man och 2 barn, son på 23 år och dotter på 18 år.
GÖR: Linda jobbar i projekt, just nu inom kärnkraftsindustrin. Jenny är utbildad socialpedagog, arbetar på skola.
FÖLJ: @pralinsystrarna på Instagram och bloggen foodfolder.se/pralinsystarna.

PRALINSYSTRARNA

Systrarna Linda Johansson och Jenny Blomqvist driver tillsammans kontot Pralinsystrarna där man kan hitta alla typer av rätter. De har en extra stor kärlek för det italienska köket och medelhavsmat, men bjuder även på husmanskost och många läckra charkbrickor och annat plock.

Då och då bakas det även, gärna egna hamburgerbröd och pizzadeg! Linda och Jenny inspireras av mat, kryddor och smaker. De älskar att planera rätterna, röra i grytorna och sätta piff på kvällens middag!

Hej Linda och Jenny, vad lagar ni som sätter startskottet på våren för er?

- Vårens primörer, och att vi använder oss mer och mer av grillen, är startskottet för oss! Att kunna stå ute och njuta av dofterna från kolgrillat kött.



785 Likes
hopemalin Kycklinglärtie fylld med mozzarella, skinkskost &... #smakbox #kavlsverige

BOR: Linköping.
FAMILJ: Singel. Mamma, mammas man, 2 äldre systrar.
GÖR: Sjuksköterska på US i Linköping.
FÖLJ: @hopemalin på Instagram.

HOPEMALIN

Malin Jansson går under namnet Hopemalin på Instagram där hon dagligen inspirerar med färgglad god comfort food. Malin älskar god, enkel och vällagad mat utan krångel, och många av hennes rätter lagas i ugn och stekpanna.

Filosofin är att mat ska smaka gott och inte vara så svårt! Inspirationen till sina rätter får Malin från att våga testa sig fram och gå på känsla - att ta till vara på det hon har hemma och har hittat i butiken, och skapa smakfulla smaker av det!

Hej Malin, vad lagar du som sätter startskottet på våren för dig?

- Mat med lätta, fräscha smaker. Citron. Örter. Crème fraîche. Färska grönsaker. Fisk, skaldjur & kyckling!

VILKEN SMAKINRIKTNING PASSAR DIG?

Nu finns Smakbox i 4 smakinriktningar. Mycket av innehållet är samma i alla inriktningar men några produkter skiljer sig åt. Genom att välja smakinriktning berättar du för oss vad du helst vill ha i din box. Vi gör vårt bästa för att anpassa ditt boxinnehåll utifrån det.

O

SMAKBOX ORIGINAL har en bra mix som passar till vardag och fest. Du hittar en del produkter att äta direkt, kanske en fin choklad eller en dryck med ny smak. Andra ingår i din matlagning eller bakning.

M

SMAKBOX MÅLTID innehåller en större andel produkter till måltiden och matlagning. Här kan du exempelvis få med en spännande krydda, en smakrik vinäger eller ett gott knäckebröd.

N

SMAKBOX NYFIKEN innehåller en större andel produktnyheter och lite oväntade smaker. Här kan du överraskas med ett kul tillbehör, en pasta som ligger i tiden eller en ny typ av snacks.

Byt enkelt smakinriktning på Mina sidor på smakbox.se eller välj när du startar en ny prenumeration.

B

SMAKBOX BALANS är vegetarisk och innehåller en större andel produkter utan tillsatt socker. Hitta inspirationen med exempelvis fiberrika gryner och flingor, drycker som gör gott och godsaker utan så mycket socker.



Rösta fram Smakbox till Årets Box 2018

Återigen är Smakbox nominerade som Årets Box i Sverige, en tävling som arrangeras av samlingsplatsen hittabox.se. Smakbox tog hem segern både 2016 och 2017 och har även vunnit i bl.a. kategorierna Bästa Innehåll och Bästa Kundservice. TACK för ditt stöd!

Nominerade i kategorierna:

Mat & Dryck
Bästa Innehåll
Bästa Kundservice
Bästa Nykomling (Smakbox Balans)
Hälsa (Smakbox Balans)

Fram till 25:e april är det möjligt att rösta. Tusen tack för din röst, den betyder mycket för oss!

Rösta på smakbox.se/rosta



Överraska med Smakbox

Smakbox är den perfekta presenten till vårens festliga tillfällen. Till studenten, sommaravslutningen eller vårfesten.

Du får 20% när du ger bort 1, 2 eller 3 boxar i följd. Ord. pris 199 kr / box, värde 350 – 450 kr. Rabattkod: GEBORT20
Ge bort på smakbox.se/ge-bort-smakbox

20%
RABATT



Dubbel tipsa-vän rabatt

Just nu är det DUBBEL rabatt när du tipsar om Smakbox med din unika rabattkod! Du ger då bort hela 20% rabatt (ord. rabatt 10%) på 1:a boxen. Dessutom får du själv 40 kr (ord. rabatt 20 kr) lägre pris på din nästa box för varje ny prenumerant som provar Smakbox. Din unika rabattkod hittar du på Mina sidor på smakbox.se eller i mejlet du fick när du startade din prenumeration.

Erbjudandet gäller t.o.m. 25:e maj.

DUBBEL
RABATT!

A photograph of a woman with blonde hair and a brown top, smiling as she opens a white Smakbox. A young girl in a white sweater is reaching into the box, and a young boy in a white shirt is looking on. The background shows a kitchen with shelves holding various items like bottles and a vase.

**NÄSTA SMAKBOX
SKICKAS FR.O.M.
5:E JUNI**



@SMAKBOX, #SMAKBOX



FACEBOOK.COM/SMAKBOXSE