



Smakbox

INSPIRATIONSTIDNING FRÅN SMAKBOX

ORIGINAL



TEMA

HÖGTID

*Högtidens
godaste*

SMAKER & INSPIRATION

18 recept

TILL ADVENT, JUL & NYÅR

Smakbox

Julafton året om

SMAKBOX SOM JULKLAPP



11

SE DIN UNIKA SMAKLISTA
i mejlet vi skickar när du fått din box.



4



20



24

Innehåll

Utvalda recept

- 4 **KARDEMUMMAKAKOR** med lingon och julkryddor från Santa Maria
- 11 **GINGER HONEY ICED TEA** med te från Dilmah
- 20 **BACONPEPPARKAKA** med ekologiskt bacon från Tulip
- 24 **VEGANSK PATÉ** med Incredible Mince från Hälsans Kök

Smakinspiration

- 7 **MER ÄN BARA HETTA** med tips från Tabasco
- 26 **INSPIRERAS** av den digitala matvärlden, följ med in under #smakbox
- 27 **SMAKINSPIRATÖR** @cillaolasdotter bjuder på Smakinspiration

Smaknytt

- 28 **JULAFTON ÅRET OM** med Smakbox som julklapp



Smakhjältar i
ORIGINAL!

Smakbox AB
SANKT GÖRANSGATAN 159, 112 17 STOCKHOLM
kontakt@smakbox.se | 08 - 120 223 80
Vardagar 8-12 och 13-17 | www.smakbox.se

Högtid

Mitt i allt det mörka tänder vi upp! Stjärnor i fönstren och ljus på borden. Köket får extra glans under advent, jul och nyår. Värme, dofter och gemenskap sammanstrålar i husets hjärta.

I Smakbox den här gången bjuder vi såklart på riktiga högtidssmaker. Choklad i flera former, spännande juldrycker och gott nyårssnacks. När maten är lagad får du lite extra ånlgahjälp med disken.

Visst är Smakbox den perfekta julklappen till den som har allt och gillar mat? Ge bort Smakbox till nära och kära, en mat-julafton flera gånger om året! På baksidan av tidningen hittar du ett riktigt bra erbjudande. Och till dig som fått boxen i julklapp, välkommen, vi hoppas att du hittar flera nya favoriter!

Högtiden inbjuder också till att summera året som gått. Och vilket år vi haft! 2019 var året då Smakbox utsågs till Årets Box i Sverige för 3:e året i rad, fantastiskt! Vi är så stolta över att vi som enda box i Sverige kan inspirera med kylda och frysta smaker. Nu ser vi fram emot att ta 2020 till nya smakhöjder. Stort TACK för att du är med oss!

Vi önskar er alla en god och smakrik HÖGTID!

Varma hälsningar, Vi på Smakbox

Pyssla ihop dina egna mini-pepparkakshus med Gille på sidan 14!



Smakbox som julklapp

Julafton om och om igen! När du ger bort Smakbox ger du bort en mat-julafton flera gånger om året! Perfekta julklappen till den som gillar mat. Ge bort 1 box eller upp till 6 boxar i följd. Du väljer själv när första boxen skickas. Beställ på smakbox.se/ge-bort-smakbox

Erbjudande på baksidan!

Vad tycker du?

Om ca 3 veckor får du en recension via mejl. Fyller du i den gör du Smakbox ännu bättre! Berätta vad du tycker om produkterna du smakat. Under tiden, dela ut dina stjärnor i tidningen vid varje produkt!

Mitt betyg:



Tipsa om Smakbox!

Som prenumerant kan du både ge och få rabatt! Din unika rabattkod ger 10% rabatt på 1:a boxen. Du själv får 20 kr lägre pris på nästa box för varje person som använder din kod. Din unika kod hittar du när du loggar in på smakbox.se eller i mejlet du fick när du startade din prenumeration.



Innehållet i Smakbox varierar bl.a. beroende på vilken Smakinriktning du valt. Symbolen vid varje produkt förklarar i vilken Smakinriktning den finns med. I din unika Smaklista, som du får via mejl när du hämtat din box, ser du exakt vilka produkter som ska finnas i just din box. Du kan när som helst byta till en annan Smakinriktning på Mina Sidor på smakbox.se.

O

ORIGINAL

Vår originalbox med en bra mix av smaker till vardag och fest.

B

BALANS

Vegetarisk box med större andel produkter utan tillsatt socker.

M

MÅLTID

Innehåller större andel produkter för måltid och matlagning.

N

NYFIKEN

En box med större andel oväntade smaker och produktnyheter.

Rostade mandlar med julkryddning

Bjud på en lyxig appetizer vid nästa bjudning, eller lyxa till en grå vardag med dessa små munsbitar. Ett pricksäkert kort för att få lite mer vardagsfest!

INGREDIENSER

2 msk honung
1,5 msk socker
3,5 tsk Santa Maria Kanel, malen
200 g mandlar (osaltade)
1 tsk flingsalt

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 175°C. Blanda honungen med socker i en skål, vänd sedan ner alla kryddor och mandeln. Lägg ut mandlarna på en bakplåtspappersklädd plåt och strö flingsaltet över mandlarna. Rosta i ca 20 min, rör om efter halva tillagningstiden.

JULIGA KRYDDOR / SANTA MARIA

Juliga kryddor från Santa Maria! Kanel är en söt och aromatisk krydda som passar utmärkt i efterrätter och bakverk. Tillsammans med andra kryddor fungerar kanel också bra till kött och fågel. Kanel är en av de äldsta kryddorna och kommer från kanelträdet bark. Det finns flera sorters kanel. Santa Marias kanel kommer från Indonesien och heter Cinnamomum Burmanii. Det är den mest populära kanelnsorten, tack vare sin fylliga smak som håller sig kvar vid bakning. Kardemumma är en mild och aromatisk krydda. Dess fylliga smak passar bra i både maträtter, drycker och bakverk. Du får prova 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 13-20 kr | #santamariasverige #smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I ALLA



I VISSA



I ALLA



Kardemummakakor med lingon

Börja årets stora julbak med att göra en saftig och god kardemummakaka med lingon. Servera den mjuka kakan med lite lättvispad grädde. Kardemummakakan passar perfekt till fikat eller som en kryddig dessert.

INGREDIENSER

3 dl mjölk
1 st Santa Maria vaniljstång
3 msk mörk sirap
150 g smör
3 st ägg
2 dl råsocker
1 dl farinsocker
6 dl vetemjöl
1 tsk Santa Maria Kardemumma Malen
2 tsk Santa Maria Kanel Malen
2 tsk bakpulver
1 tsk salt
3 dl frysta lingon

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 175°C. Koka upp mjölk och vaniljstång. Tillsätt sirap och smör. Rör om så att smöret smälter, låt svalna. Vispa ägg och socker fluffigt. Blanda mjöl, kryddor, bakpulver och salt. Häll ner mjölkblandningen (utan vaniljstång) i de vispade äggen. Tillsätt mjölblandningen och rör till en jämn smet. Läggt ett bakplåtspapper på en plåt med lite högre kanter. Häll smeten på plåten och strö över lingon. Grädda i ugnen cirka 20-25 minuter.



Spicy stekt sallad

4-6 PORTIONER

All in kål. Smörstekt, glaserad och alldeles ljuvlig sallad med hetta och syra. Precis som det ska vara. Apelsinen gör att den blir lite extra julig och teriyakin gör den olidligt spännande. Garanterad succé på julbordet!

INGREDIENSER

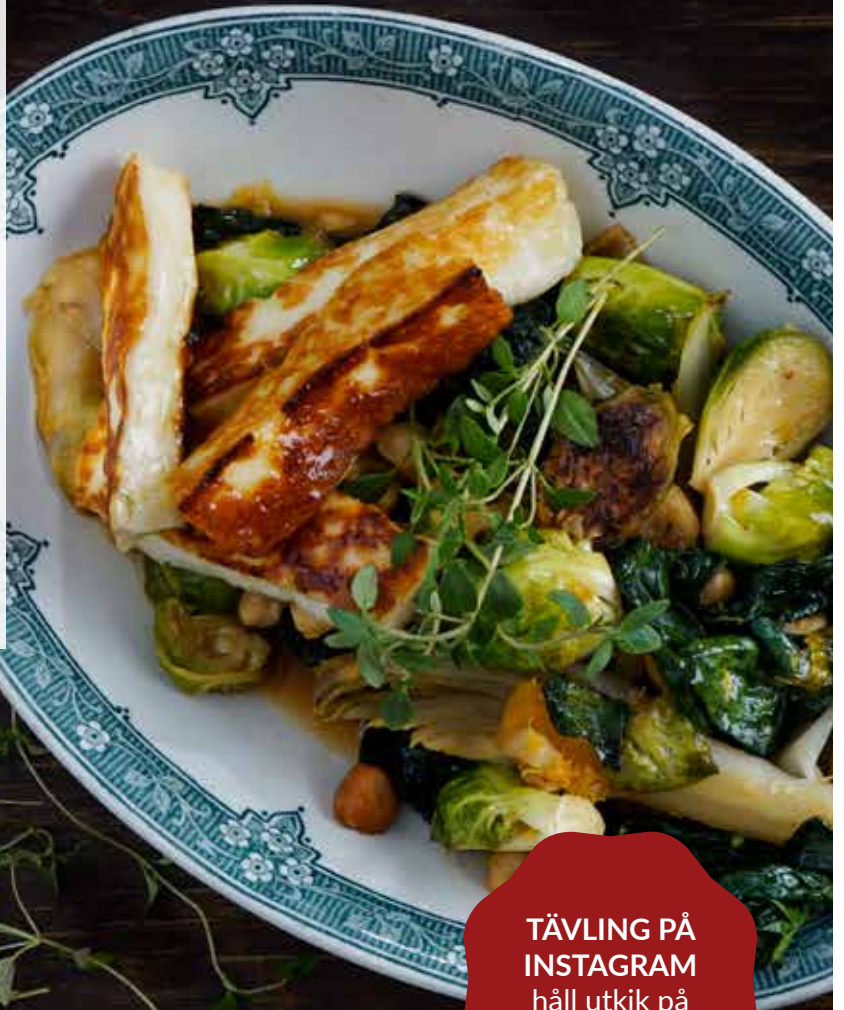
2 endiver
250 g brysselkål
150 g grönkål el. svartkål
2 apelsiner
2 msk smör
2 msk honung
3/4 dl Kikkoman Teriyaki
1-2 tsk TABASCO® Orignal Pepparsås
1 dl hasselnötter (gärna rostade)
2 pkt halloumi

GÖR SÅ HÄR

Dela endiverna i klyftor. Skölj kålen och riv bort bladen ifrån den grova stammen. Dela brysselkålen på hälften. Skär bort skalet ifrån apelsinen och filea apelsinen. Pressa ur saften som finns kvar efter du fileat.

Värm smör i en stekpanna och stek endiverna och brysselkålen så att de får fin färg och börjar bli mjuka. Ringla över honung och glaseras i några minuter.

Lägg i kålen, apelsinfiléerna, teriyakisås, TABASCO® Pepparsås och koka ihop i några minuter. Skiva och stek halloumin tills gyllenbrun. Hacka nötterna grovt och strö över före servering.



TÄVLING PÅ
INSTAGRAM
håll utkik på
@smakbox!



TABASCO / TABASCO®

TABASCO® är så mycket mer än hetta! Framförallt är det en fantastisk smakhöjare och innehåller umami naturligt vilket lyfter smaken i andra ingredienser. Med endast innehåll av chili, vinäger, salt och med en lagring på ekfat i hela tre år slår därför TABASCO® alla andra pepparsåser på fingrarna när det kommer till just smak. Med andra ord är TABASCO® smaksättaren du vänder dig till när du vill inspireras och bjuda på något riktigt smakrikt.

Ca pris 40 kr | #tabasco #taframdetbasta #smakbox

Mitt betyg:



Tabascotips!

Våga ta in TABASCO® i vardagen – släng i några droppar i köttfärsås, korvstroganoffen, fisksoppa, höstgrytan, lägg på pizzerian eller omeletten, och du når helt nya smakhöjder. Smaklig spis!



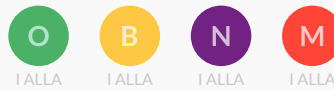


COCA-COLA ZERO SUGAR / COCA-COLA

Njut av en Coca-Cola Zero Sugar, originalsmaken utan socker, i en ikonisk glasflaska från Coca-Cola®. Produkten är fri från socker, kalorier, helt vegansk och producerad i Jordbro utanför Stockholm. Coca-Cola i glasflaska kan beställas hos de flesta kaféer, restauranger och barer i varianterna Coca-Cola Original Taste, Coca-Cola Zero Sugar och Coca-Cola Light. Vill du köpa med dig Coca-Cola i glasflaska hem finns de inom dagligvaruhandeln förpackade som 6*250ml i varianterna Coca-Cola Original Taste och Coca-Cola Zero Sugar. God Jul önskar Coca-Cola!

Ca pris 15 kr | #tastethefeeling #cocacola #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



LINSBÅGAR / ESTRELLA

Nyhet från Estrella! Vad händer om man kombinerar spröda linsbågar, fyllig äkta cheddarost och klassisk Sourcream & Onion? Svar: något fenomenalt.

En perfekt smakkombination som får smaklökarna att jubla!

Ca pris 20 kr | #estrellasverige #gillaatt dela #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



SNACKS / FINN CRISP

Nyhet från Finn Crisp! Krispiga snacks med 60% mindre fett än vanliga potatischips. Fiberrika och bakade på 100% fullkornsråg toppade med kryddor. Krispigt gott till massor av tillfällen. Prova dem till fredagsmyset eller onsdagsmyset. Efter träning och före. Medan ni lagar söndagsmiddagen. Eller tisdagsmiddagen. När du fastnar på jobbet. I matsäcken. Snacksa med gott samvete! Du får prova 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 26 kr | #finncrisp #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



LINDOR MJÖLK / LINDOR FRÅN LINDT

Njut av oemotståndligt krämiga Lindor-praliner med smak av mjölkchoklad! Lindor består av ett delikat skal av den finaste mjölkchokladen innesluten av en len och krämig fyllning skapat av Lindts passionerade chokladmästare.

Ca pris 41 kr | #lindormoment #lindtsverige #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



Kladdkaka med Soft Toffee

Supergod och kladdig kladdkaka med soft toffee! Snabb och enkel att göra och såklart inget socker! Recept av Matbibeln.

INGREDIENSER

150 g smält smör
3 st ägg
2,5 dl mjöl
2 dl Use like sugar
2 dl Chocodrink (använd mindre för mildare chokladsmak)
5 st droppar Vanilla Stevia Drops
4 st Soft Toffee

GÖR SÅ HÄR

Smält smöret och blanda alla ingredienser till en smet. Bröda formen och håll ner smeten. Lägg på Soft toffee på toppen av kakan. Grädda i mitten av ugnen i 10-15 min på 200 grader. Lätt som en plätt! Servera med grädde eller glass.



SOFT TOFFEE / NICK'S

Nyhet från NICK'S! Svenska varumärket NICK'S lanserar en utmanare till Center! Soft Toffee är fylld med en krämig toffefyllning och doppad i mjölkchoklad. Innehåller inget tillsatt socker och är fri från palmolja och gluten.

Ca pris 15 kr | #nickstosugar #smakbox

Mitt betyg:





MJÖLKCHOKLAD I OLIKA SMAKER / KARL FAZER

Nyhet från Karl Fazer! En älskad chokladklassiker som har fått sin unikt fylliga smak av bästa möjliga råvaror. Mjölchoklad gjord på färsk mjölk och 100% spårbar och ansvarsfullt producerad kakao. Vi tar inga genvägar för att uppnå den bästa smaken. Dela en av våra spännande smaker med vänner eller unna dig själv en stunds njutning. Du får prova 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 13 kr | #fazersverige #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



I ALLA



I ALLA



WINTERVÖRT / SKEDVI BRÖD

Wintervört är resultatet av två goda smaker från två grannbyar i Dalarna som mötts och blandats. Med ölvört från Oppigårds Bryggeri, bakas säsonsbrödet Wintervört. Knäcket har runda och harmoniska smaker och en mjuk sötma från ölvörten. Det finns i begränsad upplaga under de mörkaste vintermånaderna.

Ca pris 39 kr | #skedvibröd #wintervört #smakbox

*) Du får smaka en provförpackning av produkten. Originalförpackningen säljs om 5 st knäckebröd och kostar ca 67 kr att köpa i butik.

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



I VISSA



I VISSA



BRYGGARMUST / APOTEKARNES

Nyhet från Apotekarnes! I Apotekarnes Bryggarmust har 3 delar klassisk julmust och 1 del alkoholfri julöl blandats. Det ger en vuxnare alkoholfri must som är mindre söt. Mustens sötma och ölens beska balanserar varandra och ger en riktigt fin smakupplevelse.

Ca pris 13 kr | #apotekarnes #bryggarmust #smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



I VISSA



I VISSA



FYRA NORDISKA FULLKORNSGRYN & FULLKORNSHAVRE / OKIVI

Nyhet från Okivi! På Okinawa i Japan lever man längst i världen, mycket tack vare hälsosam mat. Nu kan du äta enligt deras matfilosofi men med nordiska råvaror - okinordisk mat. Okivi® Fyra nordiska fullkornsgryn och Okivi® Nordisk fullkornshavre är matgryn som används istället för t.ex. pasta och ris, eller i bakning. Odlat i Skåne, klart på 10 min, 100% fullkorn. Du får prova 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 40 kr | #okinordiskmat #okivi #smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



MINI GRISSINI / LA MOLE

Mini-grissinis från La Mole! Små, krispiga brödsticks som smakar precis som hemgjorda. Smaksatta med olivolja och havssalt. Perfekta som ett snabbt mellanmål, till förrätten och till småplocket.

Ca pris 28 kr | #lamole #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



I ALLA



I ALLA

Pannacotta med blåbär och vanilj

6-8 PORTIONER

Te med smak av blåbär och vanilj ger en spännande och aromatisk smak på pannacottan.

INGREDIENSER

4 påsar Dilmah Blåbär Vanilj
5 dl vispgrädde
1 tsk vaniljsocker
0,5 dl strösocker
3 st gelatinblad

GÖR SÅ HÄR

Lägg gelatinbladen i blöt. Sprätta tepåsarna och blanda teet med vaniljsocker, grädde och socker i en kastrull. Koka upp, rör om och låt puttra 1-2 min. Ta av kastrullen från plattan, sila bort teet. Lägg i gelatinbladen och rör om så att de löser sig. (Obs! Det får inte koka när du lägger i gelatinbladen, då skär det sig). Håll upp i portionsglas och ställ in i kylan i minst två timmar. Servera med färska blåbär och ev. hallon.

Ginger Honey Iced Tea

1 PORTION

Ett uppfriskande och svalkande iste med smaker av honung och ingefära.

INGREDIENSER

150 ml kallbryggt te Dilmah Ingefära Honung
40 ml svarta vinbär
15 ml koncentrerad flädersaft
10 ml citronjuice
ca 30 ml Ginger Beer
is

GÖR SÅ HÄR

Kallbrygg Dilmah Ingefära Honung över natten. Beräkna fem tepåsar till en liter vatten. Rör om så att smakerna frigörs. Krossa svarta vinbär och håll i botten på ett högt glas. Tillsätt flädersaft och citronjuice. Fyll på med is. Håll på det kallbryggda teet. Toppa med Ginger Beer efter smak.



KVALITETSTE / DILMAH

Dilmah är kvalitetste i påse med färska råvaror, rika på smak och antioxidanter. Teet odlas under etiska förhållanden och är färskt då det bara går några dagar från skörd till att det läggs i täta kuvert för att bevara den rika aromen. Dilmah Ingefära Honung är 100% svart Ceylonte med varm ingefärs- och honungssmak. Dilmah Blåbär Vanilj är 100% svart Ceylonte med blåbär- och vaniljsmak. I Smakbox får du antingen prova en sampler med två av Dilmahs mest uppskattade smaker eller ett 10-pack av Dilmahs Ingefära Honung.

Ca pris 10-25 kr | #dilmah @dilmahsverige #smakbox

Psst... Just nu får du fri frakt när du handlar från Dilmahs webbshop. Ange kod SMAKBOX på webshop.tekompaniet.se. Gäller t.o.m. 31/12 2019.

Mitt betyg:



I ALLA



I VISSA



I ALLA



I ALLA

Saffrans- cheesecake

4 PORTIONER

En ljuvlig kaka som passar perfekt på dessertbordet i jul.

INGREDIENSER

Kakbotten:

10 digestivekex
10 pepparkakor
50 g smör

Fyllning:

3 dl vispgrädd
3 äggulor
100 g färskost Naturell fetthalt 25%
0,5 dl florsocker
2 äggvitor
2 tuber Kavli Saffransost
ca 0,5 dl Balsamico Crema

GÖR SÅ HÄR

Smula och mixa kex och pepparkakor. Smält smör och rör ihop med kaksmulorna. Tryck ut blandningen i en form med löstagbar botten. Låt stå i kylan i ca 30 min. Vispa upp grädden. Vispa sedan ihop äggulor, färskost, saffransost och florsocker i en separat skål. Vispa upp äggvitan till ett fast skum. Vänd försiktigt ner grädden och äggvita i äggule- och ostblandningen. Häll smeten i formen och låt sedan stå i frysen i minst 3 timmar. Ta ut kakan ur frysen och låt sedan stå i kylan i ca 30 - 60 min. Ringla över rikligt med Balsamico Crema innan servering.



TÄVLING PÅ
INSTAGRAM
håll utkik på
@smakbox!



SAFFRANSOST & ÄDELOST / KAVLI

Nyheter från Kavli mjukost! Årets smak är tillverkad av mild krämig ost och smaksatt med äkta saffran. Den lena saffranssmaken kombineras med en knivsudd Cayenne för en underton av hetta. Perfekt på pepparkakan! Päron och Ädelost är en fantastisk smakkombination. Den pigga, goda smaken kommer från finaste Williamspäron och naturlig päronarom. Ett gott alternativ till traditionell ädelost och perfekt på pepparkakan! Du får prova 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 35 kr | #kavlijul #smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



Julquesadilla

4 PORTIONER

Gör en julig quesadilla i jul med söta smaker av päron och salta från prosciutto.

INGREDIENSER

ca 6 tortillabröd
1 tub Kavlis Pärnådelost
2 päron
0,5 dl pekannöt
1 pkt prosciutto
balsamico crema
smör till stekning

GÖR SÅ HÄR

Ringla över Kavlis Pärnådelost över ett tortillabröd. Skär päron i tunna skivor och fördela över brödet. Lägg sedan på skivor av prosciutto och ringla över balsamico crema. Tryck ut Kavlis pärnådelost på ett nytt tortillabröd och lägg sedan ihop dessa två. Stek eller grilla i ugn, tills brödet fått fin färg. Gör sedan samma sak med resterande tortillabröd. Skär i snibbar och servera varma!

Ädelost och fikon smördegslarn

6-8 PORTIONER

Passar lika bra till glöggminglet som till fredagsmyset.

INGREDIENSER

1 rulle kyld smördeg (ca 250 g)
1 tub Kavli Ädelost
3 st färsk fikon
ca 50 g skuren grönkål
0,5 msk olivolja
1 dl grovhackade valnötter
1 msk flytande honung

GÖR SÅ HÄR

SSätt ugnen på 200°C. Rulla ut smördegen på en plåt med bakplåtspapper. Tryck ut rundlar med ett glas som är ca 8-9 cm i diameter.

Skiva fikon, hacka valnötter och blanda grönkålen med olivoljan. Tryck ut Kavlis ädelost på varje rundel, lägg på grönkål, fikon och strö över de hackade valnötterna.

Ställ in i mitten av ugnen i ca 15 min. Ringla över lite honung innan servering.





MINI PEPPARKAKSHUS / GILLE

Nyhet från Gille! Mini Pepparkakshus till alla i familjen att bygga tillsammans och pynta sitt hus som man själv vill. Burken innehåller delar till 6 st Mini Pepparkakshus. Bakade efter bäst-i-test receptet med raps-/shea- och kokosolja.

Ca pris 32 kr | #gillekakor #gillepepparkakor #smakbox

*) Extraprodukt för dig som är prenumerant sedan tidigare och gjort ett tillval i senaste recensionen. Gäller så långt lagret räcker.

Mitt betyg:



I ALLA



PROTEINBAR / NICK'S

Nyhet från NICK'S! Som ett naturligt nästa steg på sin fortsatta resa att skapa goda sockerfria snacks, lanserar nu NICK'S två nya proteinbars, Protein n' Nougat och Protein n' Brownie Crisp. Protein n' Nougat Crisp består av en hasselnötskräm med crisp och omsluten av mjölkchoklad. Protein n' Brownie Crisp innehåller bitar av choklad och är täckt med en mörk chokladkräm, crisp och omsluten av mjölkchoklad. Båda produkterna innehåller inget tillsatt socker och är dessutom glutenfria. Dessa nya proteinbars passar även för de medvetna konsumenterna som vill undvika palmolja ur både ett hälso- och miljöperspektiv. Du får prova 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 20 kr | #nickstosugar @nicks.se #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



TÄVLING PÅ INSTAGRAM
håll utkik på
@smakbox!

GOURMETPASTA / DELVERDE

En fantastiskt god gourmetpasta bakad på traditionellt vis med bronsvalsar som ger textur och gör att såsen suggs upp mycket bättre. Källvatten från den berömda floden Verde framhäver den unika smakprofilen i Delverdes pasta. Bronsvalsad pasta anses finare, då smakupplevelsen helt enkelt blir större. Du får prova 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 45 kr | #gourmetrummet #smakbox

Psst... Få en krydda på köpet när du handlar hos Gourmetrummet! Ange kod SMAKBOX på gourmetrummet.se. Gäller t.o.m. 31/1 2020.

Mitt betyg:



I ALLA



PEPPARKAKSPOPCORN

/ SUNDLINGS

Nyhet från Sundlings! Popcorn och pepparkaka i ett, nu är julen komplett! Sundlings juldigaste nyhet är här. Kanderade popcorn med smak av pepparkaka! Popcorn som kärleksfullt kanderats i en härligt juldig pepparkakssmak. LIMITED EDITION. Denna produkt kommer finnas hos utvalda biografier, arenor, nöjesfält och butiker runt om i Norden, och i vissa Smakbox förstås!

Ca pris 20 kr | #sundlingspopcorn #sundlings #smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



ALKOHOLFRI ÖL / 1664

1664 blanc sans alcool är varken en vanlig öl eller en öl i mängden. Det är en elegant och sofistikerad veteöl med tydlig karaktär av citrus och en touch av koriander. 1664 lanserades i samband med kroningen av Drottning Elizabeth II och görs på Strisselspaltrumle, humlens motsvarighet till rysk kaviar.

Ca pris 11 kr | #1664sansalcohol #smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



I VISSA

LATTE ON-THE-GO

/ OATLY

Oatlys mocha-latte förenar grundämnena kaffe och choklad till en 100% vegetabilisk chokladkaffe du kan dricka "på språng". Den är dessutom ekologisk! Går utmärkt att förvara i ryggsäcken, men är såklart godast kall. Glöm inte att skaka den bara. Oatlys matcha-latte är en PK-ekologisk matcha-te-latte (fast 100% vegetabilisk) on-the-go-dryck! Går utmärkt att förvara i normal rumstemperatur men dricks med fördel kall och definitivt skakad. Du får prova båda smakerna i Smakbox.

Innehållsförteckning:

Mocha. Ingredienser: Havrebas (vatten/vann, havre* 11%), kaffeextrakt* 2,8%, socker/sukker* 2,5%, rapsolja*, kakaopulver* 0,4%, surhetsreglerande medel/surhetsregulerande medel (kalciumkarbonat, natriumbikarbonat), naturliga aromer, salt, stabiliseringsmedel/stabilisator (gellangummi)* Ekologisk/økologisk ingrediens. Fri från mjölk och soja.

Matcha. Ingredienser: Havrebas (vatten/vann, havre* 11%), rapsolja*, agavesirap* 2%, matchapulver* 0,4%, salt, alg/alge (Lithothamnium calcareum), naturlig arom. Fri från mjölk och soja.

*Ekologisk/økologisk ingrediens"

Ca pris 21 kr x2 | #oatly #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



I ALLA



I ALLA



Schweppes Mocktails

Festliga alkoholfria cocktails
att skåla in det nya året med!

Passion Smash

1 glas, av typen Highball

INGREDIENSER

200 ml Schweppes Premium Mixer
Tonic & Touch of Lime
2 jordgubbar
½ kiwifrukt
1 passionsfrukt
krossad is

GÖR SÅ HÄR

Halvera passionsfrukten, skrapa ut innehållet och häll i ett glas. Skiva jordgubbarna och kiwin tunt och lägg i glaset (spara en skiva av vardera för garnering). Mortla frukten för att släppa loss smaken. Häll upp fruktblandningen i serveringsglaset och lägg i krossad is. Toppa med Schweppes Premium Mixer Tonic & Touch of Lime. Garnera med fruktskivorna och servera.

Dirty Pink

1 vinglas

INGREDIENSER

100 ml Schweppes Premium Mixers
Tonic & Hibiscus
50 ml färsk grapefruktjuice
20 ml färsk citronsaft
isbitar
rosa grapefrukt
jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

Fyll ett vinglas med isbitar. Häll i grapefruktjuice och citronsaft. Toppa upp med Schweppes Premium Mixers Tonic & Hibiscus. Garnera glaset med rosa grapefrukt och jordgubbar.



PREMIUM MIXERS / SCHWEPPEES

Redan år 1783 började grundaren Johann Jacob Schuppe tillverka kolsyrat mineralvatten. Flera hundra år senare är Schweppes fortfarande mest kända för att ha "uppfunnit" tonicen. Med Schweppes Premium Mixers har tonicen tagits till nästa nivå! Premium Mixers är välbalanserade och har en mogen och subtil smak med en högre beska och högre kolsyrehalt. Kolsyrehalten förstärker smakerna och drinken håller sig dessutom fräsch längre. Tonicen finns i tre smaker. Du får prova 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 15 kr | #schweppesverige #smakbox

Mitt betyg:





JULIGA LANTCHIPS / SVENSKA LANTCHIPS

Nu släpper Svenska LantChips sin klassiker och Sveriges mest sålda lättsaltade chips färdiginslagen lagom till julen.

Ca pris 22 kr | #lantchips #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



REHYDRATE DRINK / PRO!BRANDS

Pro!Brands Rehydrate Drink hjälper dig att återställa vätskebalansen efter fysisk aktivitet, eller vid varmare dagar. Drycken tillför vätska och innehåller salter som hjälper till att återställa vätskebalansen i kroppen. Innehåller naturliga smaker och är producerad i Sverige! Det är viktigt med en balanserad kost och en hälsosam livsstil. Du får prova 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 20 kr | #probrands #liveikeapro #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



CANNELONI / ARRIGHI

Arrighis Canneloni är färdiga pastaplattor som inte behöver förkokas. Perfekta för ugnsrätter, fyll dem med en god krämig fyllning så har du på 40 minuter en välsmakande pastarätt att avnjuta.

Ca pris 35 kr | #arrighi #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



HANDDISKMEDEL / ÄNGLAMARK

Änglamark handdiskmedel är framtaget med största möjliga hänsyn till miljön och är Svanenmärkt. Förutom de tre dofterna Vårblom, Daggdroppe och Havsbris finns en neutral variant utan parfym och färgämne som även har Astma- och Allergiförbundets Svalanmärkning. Änglamark. Noga utvalt. Klokt bortvalt. Finns bara på Coop. Du får prova 1 av dofterna i Smakbox.

Ca pris 15 kr | #coop #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



I ALLA



I ALLA



ALKOHOLFRIIT MOUSERANDE / HENKELL

Henkells alkoholfria mousserande vin har en tydlig vinkaraktär och en fruktig, frisk smak. Vinet avalkoholiseras på ett skonsamt sätt där karaktären och aromen bevaras. Det vita mousserande vinet har en frisk, fruktig smak av citrusfrukter, fläder och gula päron med lång eftersmak. Rosé har en fruktig och blommig smak med stor doft med inslag av röda bär, hallon och vildmultron. Du får prova 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 30-60 kr | #henkellalkoholfri #smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



GRÖT / PREP'CO

Nyhet från PrepCo! En god och nyttig gröt som är klar på bara 5 minuter. Perfekt när du inte har tid att preppa overnight oats eller när du bara cravear ett smarrigt mellanmål. Tillsätt bara kokande vatten, vänta 5 minuter och du har din PrepCo-gröt redo! Finns i två smaker: äpple, dadlar & kanel och jordgubbe, chiafrön & kokos. Dessutom utan tillsatt socker! Finns att köpa på Hemköp, City Gross och Coop Online.

Ca pris 22 kr | #prepco #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

Visste du...

...att Smakbox nu kan överraska dig med smaker från HELA matbutiken! På följande sidor hittar du info om de produkter som är med i Kylt & Fryst tillägg denna gång.

Så funkar Smakbox Kylt & Fryst tillägg

- ett tillägg till din prenumeration
- ca 10 kylda och frysta smaker
- värde ca 200 kr
- pris 100 kr (+50 kr hemleverans)

Vill du också ha Smakbox med Kylt & Fryst tillägg? Prova om vi levererar till ditt postnummer och läs mer på smakbox.se/kyltfryst.



Så funkar Kylt & Fryst tillägg:



Kylt & Fryst är ett tillägg till din nuvarande prenumeration och skickas tillsammans med Smakbox. Vi kan skicka till 40% av Sveriges befolkning, prova om vi levererar till ditt postnummer på smakbox.se/kyltfryst.



Du får ca 10 kylda och frysta varor till ett värde av ca 200 kr. Du betalar 150 kr (50 kr hemleverans). Tillsammans med Smakbox får du ett värde på hela 550 - 650 kr. Ingen bindningstid och enkelt att avsluta eller pausa.



Leverans sker med obruten kyl- och fryskedja direkt till din dörr tillsammans med din Smakbox under kvällstid. Möjligt att boka om så det passar dig. De frysta produkterna levereras i en anpassade påse som håller produkterna frysta en liten stund efter leveransen.

KYLT & FRYST

Våfflor Antipasti

4 PORTIONER

En riktig fredagsvåffla! Frasiga våfflor som serveras med Crème Bonjour Bleu och antipasti – perfekt som drinktilltugg innan middagen!

INGREDIENSER

3,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk salt
2,5 dl vatten
2 dl mjölk
1 dl margarin, smält
2 ägg
2 msk Maizena

TOPPING

1 pkt (100 g) Crème Bonjour Bleu
4 skivor prosciutto
2 fikon, i kvartar
1 bit Manchego ost, riven

GÖR SÅ HÄR

Blanda samman vetemjöl, bakpulver och salt i en bunke. Vispa ner vatten, mjölk, ägg och smält margarin och rör till en slät smet.

Grädda våfflorna frasiga. Toppa med Crème Bonjour Bleu, prosciutto, fikon och riven Manchego. Smaklig spis!



CRÈME BONJOUR BLEU / CRÈME BONJOUR

Crème Bonjour Bleu är en smakrik, krämig färskost med mild och balanserad smak av blåmögelost. Smakar allra bäst ihop med digestive eller varför inte med pepparkakor nu till jul.

Ca pris 16 kr | #cremebonjour #cremedelacreme #smakbox #kyltfryst

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



KYLT & FRYST

Oxfile med klyftpotatis och gemsallad

4 PORTIONER

En festlig rätt till årets sista dag som serveras med en klick bearnaisesås från Eriks® Såser! God Helg önskar Eriks såser!

INGREDIENSER

4 st oxfile à 180g
salt och peppar
1 kg stora potatisar
2 msk olivolja
1 msk svartpeppar
flingsalt
4 st Babygemsallad, sköljda och delade på längden
vinäger
olivolja
Eriks® Bearnaise

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 250°C. Salta och peppra köttet på båda sidor. Hetta upp en grillpanna och stek oxfilebitarna i smör på inte allt för hög värme, cirka 3-4 minuter på varje sida. Låt dem sedan vila några minuter på en skärbräda före servering. Skär potatisen i klyftor och förväll ca 3 min i saltat vatten. Låt dem rinna av, lägg sedan potatisen i en bakpapperklädd långpanna. Blanda med olja, svartpeppar och salt. Stek potatisen i ugnen ca 15 min. Rör om någon gång under tiden. Värm en stek- eller grillpanna till hög värme. Lägg ner gemsalladen i den helt torra pannen med snittytan nedåt och stek så de får ordentlig färg. Viktigt att inte sänka värmen på stekpannan! Snittytan ska bli svart ifrån "sotningen". Lägg gemsalladen på ett fat, ringla över olivolja och vinäger på snittytan. Salta och peppra ordentligt. Servera med Eriks® Bearnaise.

BEARNAISESÅS / ERIKS® SÅSER

Eriks® Bearnaise är bäst i test! Eriks® Bearnaise är gjord på äkta fransk dragon, högkvalitativ rapsolja och ägg från frigående höns. Smakar lika bra till grillat som stekt kött, såsom fläsk, nöt och kyckling, som till grillade grönsaker och allt där emellan. Testa gärna till oxfile med klyftpotatis och gemsallad. Bon app!

Ca pris 22 kr | #erikssåser #eriksbearnaise #smakbox #kyltfryst

Läs mer om testet på erikssaser.se

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F



I K&F



Bacondadlar

4 PORTIONER

Baconlindade dadlar är perfekt mat för mingel eller som förrätt.

INGREDIENSER

16 dadlar
8 skivor Tulip bacon
2 rosmarinkvistar

DRESSING

2 msk olivolja
1 msk balsamvinäger
1 tsk dijonsenap
1 tsk honung
salt och färskmalen peppar

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200°C. Dela baconskivorna på hälften och linda in varje dadel med en halv baconskiva.
Lägg dadlarna med baconskarven nedåt i en ugnsfast form.
Låt stå i ugnen ca 15 min, tills baconet fått fin färg. Toppa med rosmarinblad.



EKOLOGISKT & NITRITFRITT BACON / TULIP

Tulips ekologiska grisar från Danmark går ute större delen av året, och bökar fritt i gräsbevuxen hage. Grisarna har tillgång till innevistelse när de önskar och under den kallaste vintern är de inne mer, men har då tillgång till rastgård med halm och strö. Även smågrisarna föds upp utomhus, med såväl rastgård som hage. Tulips ekologiska grisar äter ekologiskt foder, har knorren kvar och ges ingen antibiotika. Baconet från Tulips ekologiska utegrisar framställs helt utan tillsatser och innehåller inga e-nummer. I vanligt bacon finns tillsatt nitrit. Nitrit ger bl.a. köttet en rödare färg. Det gör att baconet i det här paketet kan vara lite brunare i färgen än annat bacon. Tulip har även fått lov att använda Ä-märket (ä-märket.se).

Ca pris 19 kr | #tulip #ekologisktbacon #smakbox #kyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F

Baconpepparkaka med krämig ost

4 PORTIONER

En perfekt mingelrätt till julmyset är pepparkaka med grönmögelost, fikon och knaperstekt bacon.

INGREDIENSER

12 pepparkakor
150 g grönmögelost
3 fikon
4 skivor Tulip bacon
Timjankvistar

DRESSING

2 msk olivolja
1 msk balsamvinäger
1 tsk dijonsenap
1 tsk honung
salt och färskmalen peppar

GÖR SÅ HÄR

Dela varje baconskiva i tre delar och stek dem i stekpanna, låt rinna av på hushållspapper. Dela grönmögelosten och fikonen i 12 bitar.

Lägg upp pepparkakorna på serveringsfat, fördela grönmögelosten och fikonen. Toppa med knaperstekt bacon och små timjankvistar.



KYLTT & FRYST

MOR MATILDAS JULSKINKA / JAKOBSDAHL'S CHARKUTERI

Mor Matildas kokta senapsgriljerade julsinkin doftar, smakar och känns hemlagad med en bevarad struktur precis som förr. För att få äkta julkänsla griljerar vi med senap och glutenfritt ströbröd.

Ca pris 28 kr | #jakobsdalscharkuteri #mormatildasjulsinkin #smakbox #kyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F



PEASE BOWL / FINDUS

Nyhet från Findus! Pease Bowl Chiligräta med picklad rödlök är en smakrik, vegansk, färdiglagad enportionsrätt full av krispiga grönsaker och proteinrikt ärtprotein. På bara 7 minuter får du en god lunch eller middag. Pease Bowl finns att köpa på Willys, Hemköp och City Gross.

Ca pris 38 kr | #peasebowl #findus #smakbox #kyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F



I K&F



SMÅ DELIKATESSKÖTTBULLAR / DAFGÅRDS

Dafgårds Små Delikatessköttbullar är omsorgsfullt komponerade enligt Leif Mannerströms egna recept och har en hemmagjord karaktär med mycket smak av lök och vitpeppar. För att göra köttbullarna ännu godare har Dafgårds hittat ett nytt sätt att ta tillvara på krokiga baguetter från deras eget bageri. Dessa torkar och smular de för att sedan använda i köttbullesmeten istället för ströbröd. Det är hållbarhet på Dafgårds vis, i en liten köttbulle med stor karaktär!

Ca pris 40 kr | #dafgårds #mannerström #smakbox #kyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F



SILL INGEFÄRA & LIME / ABBA

Abba Ingefära Lime är en sill med härlig fräschör, smaksatt med både ingefära och lime. Ingefära- och limesill passar perfekt på både julbordet, påskbuffén och midsommarfirandet eller som en god lunch tillsammans med färsk potatis. Tillverkad i Kungshamn på bohuslänska västkusten. Produkten är MSC-märkt.

Ca pris 22 kr | #abbakungshamn #smakbox #kyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F



HALLOUMBULLAR MED LINGUINE / DAFGÅRDS

Dafgårds nya vegetariska och smakrika serie finns i frysdisker och innehåller bland annat Halloumbullar med Linguini. Goda bullar gjorda på favoritosten halloumi tillsammans med linguinipasta i tomatås toppad med grillad paprika, aubergine, grönkål och broccoli. Ett välsmakande och hälsosamt lunchalternativ!

Ca pris 35 kr | #dafgårds #smakbox #kyltfryst

Mitt betyg:



I K&F

Smördegsknyten med fetaostfyllning

Frasiga och goda smördegsknyten med fetaost. Knytena får fin sälta från både fetaost och oliver.

INGREDIENSER

1 pkt Schär smördeg
150 g fetaost
6 saltorkade tomater
10 urkärnade oliver
3 msk crème fraiche
1 msk olivolja
italiensk salladskrydda

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 220°C. Mosa fetaosten med en gaffel. Skär tomater och oliver i småbitar och blanda med fetaosten, crème fraiche, olivolja och salladskrydda till en jämn smet. Kavla ut smördegen på mjölat underlag till en cirka 2 mm tjock rektangel. Skär ut fyrkanter, cirka 8x8 cm. Lägg en tesked fetaostsmet i mitten på varje fyrkant. Pensla kanterna med vatten. Vik ihop och förslut degen till knyten, tryck ut kanterna med en gaffel. Pensla med ägg eller mjölk om glansigare yta önskas.

Grädda 12-15 min i ugnen tills knytena har fått en gyllene färg. Ta ut och placera på hushållspapper så att överflödiga olja sugas upp. Servera medan knytena fortfarande är varma.



GLUTENFRI SMÖRDEG / SCHÄR

Med Schärs populära glutenfria smördeg Blätterteig i frysen är du alltid redo för mingel och fest. Oavsett om du vill göra fruktiga efterrätter, goda snittar, pizzor, piroger eller oststänger är Blätterteig perfekt att ha hemma. Bjud dina gäster på glutenfria godsaker i jul!

Ca pris 36 kr | #schär #smakbox #kyltfryst

Mitt betyg:



HAVREGRÄDDE / AITO

Nyhet från Kaslink Aito! Aito Oat for Whipping fungerar som vanlig vispgrädde, fast gjord på nordisk havre. Den är helt fri från laktos, gluten och komjölk och passar oavsett om du är allergisk, vegan eller bara uppskattar en bra produkt.

Ca pris 17 kr | #aitoglobal #smakbox #kyltfryst

Mitt betyg:



Paté med lingon och rödvinbärsgelé

1 LITER

Paté är något som många veganer och vegetarianer saknar på julbordet. Här är en paté med smak av grönpeppar och rosépeppar som sedan täcks med ett juligt rött täcke vinbärsgelé. Inte bara gott på julbordet utan även gott på mackan.

INGREDIENSER

150 g champinjoner
 1 gul lök
 1 msk rapsolja
 500 g Hälsans Kök Incredible Mince
 1 dl grädde, t ex havre- eller sojagrädde
 2 msk majsstärkelse
 1 msk ljus sojasås
 1 tsk grönpeppar i lag, finhackad
 1 tsk mortlad rosépeppar
 1 msk flytande grönsaksfond
 1 dl frysta lingon
 salt
 vitpeppar
 cornichons till servering

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200°C. Finhacka champinjoner. Enklast är att göra det i en matberedare. Fräs sedan champinjoner och gul lök i rapsoljan tills allt har mjuknat och champinjoner släppt sin vätska. Skrapa ner champinjoner och lök i en skål och blanda ner övriga ingredienser. Blanda väl, här är det händerna som är det bästa redskapet. Tryck ner ett ark bakplåtspapper i en bakform, 1 liter. Låt pappret sticka upp på sidorna så kan du enkelt lufta upp patén sen. Pressa ner färsmeten och jämna till bäst du kan. Grädda i ugnen i 20 min. Ta ut och låt svalna något. Smält rödvinbärsgelén i en kastrull. Häll över patén och låt svalna helt i kylskåpet. Skär patén i skivor och dekorera med cornichons.



INCREDIBLE MINCE / HÄLSANS KÖK

Nyhet från Hälsans Kök! I år är det lätt att göra julbordet grönare! Med Hälsans Kök Incredible Mince, en formbar färs gjord av soja, kan du enkelt göra goda klassiska julbullar och en härlig vegetarisk paté.

Ca pris 47 kr | #hälsanskök #smakbox #kyltfryst

Mitt betyg:



Julig korv med rödkål

4 PORTIONER

Rödkål är ju en klassiker på julbordet och här får den sällskap av vegokorvar.

INGREDIENSER

1 kg rödkål, fint strimlad
 2 röda äpplen, tärnade
 2 msk rapsolja
 1 dl äppelcider
 1 msk äppelcidervinäger
 1 lagerblad
 1 apelsin, skalet
 salt
 svartpeppar
 600 g Hälsans Kök Vegokorv

GÖR SÅ HÄR

Fräs rödkål och äpple i rapsoljan tills allt har fått fint med färg. Har du inte en stor kastrull kan du steka allt i omgångar. Häll på äppelcider, äppelcidervinäger, lagerblad, apelsinskal, salt och peppar. Enklast är förresten att skala apelsinskalet med en grönsaksskalare. Låt allt puttra på under lock i 15 minu eller tills kålen har mjuknat men fortfarande är lite krispigt. Skär korven i bitar och stek gyllene i lite olja. Vänd ner i rödkålen och servera.



VEGOKORV / HÄLSANS KÖK

Nyhet från Hälsans Kök! Hälsans Kök har uppdaterat deras bästsäljare sojakorv baserat på svenska vegokorvsälskares feedback. Därför är deras nya vegokorv vegansk, saftig, smakrik, har en bättre textur och en större storlek för att passa perfekt i korvbrödet. Prova de härliga recepten med Hälsans Kök Vegokorv så har du några riktigt läckra gröna alternativ till julbordet.

Ca pris 36 kr | #hälsanskök #smakbox #kyltfryst

Mitt betyg:
 ☆☆☆☆☆



#smakbox

Under #smakbox finns nu över 26,000 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!



75 Likes
mickanikoket Ledig dag mitt i veckan, då får man lyxa till det med scrambled eggs... #smakboxstund #paolos



24 Likes
ullis_83 Smakprov kitet från Soldatorpets mejeri med knäcke från Vilmas till... #smakboxstund #vilmas

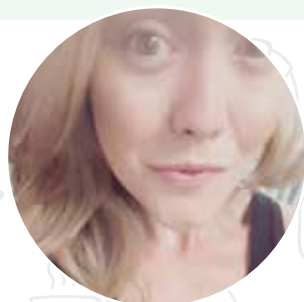


49 Likes
cissisfoodpics Today's homemade lunch. Swipe for more pictures... #smakboxstund #tulip



57 Likes
malansmatochvardag God morgon. Det är kallt ute men jag är varm här... #smakboxstund #ryvita

Malins vinnande tävlingsbidrag!



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 31:e januari och vinnarna presenteras på @smakbox senast 14:e februari*.

LYCKA TILL!

MALIN FLORHAGE

BOR: Stockholm

FAMILJ: Sambo och två barn på 8 och 6 år

GÖR: Arbetar som undersköterska
PRENUMERANT SEDAN: Sedan september 2018

FÖLJ: @malansmatochvardag

Hej Malin, en av vinnarna från Smakbox SMAKSTART #smakboxstund!

VAD TYCKER DU ÄR ROLIGT MED SMAKBOX?

Jag tycker att det är ett roligt sätt att upptäcka nya produkter som man kanske aldrig annars skulle testat eller köpt. Mycket visste man inte ens om att det fanns!

HUR GÅR DET TILL HEMMA NÄR DU ÖPPNAR SMAKBOX?

Både jag och min sambo väntar med spänning på leveransen och packar sedan upp den tillsammans. Lite som barn på julafton. Exalterade och förväntansfulla.

VILKEN ÄR DIN FAVORITPRODUKT SOM DU UPPTÄCKT TACK VARE SMAKBOX?

En favoritprodukt jag upptäckt är helt klart rapsoljan med citron från Gunnarshögs Gård. Den var fantastiskt god och passar till så mycket. Hela familjen älskar den!

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

PIZZADEG:

25 g jäst
250 g ljummet vatten max 37°
30 g smör el. olivolja
600 g vetemjöl

2 PORTIONER

TOMATSÅS:

400 g krossade tomater
1 vitlöksklyfta
rosmarin
salt och peppar

ROSTADE KIKÄRTOR:

400 g Zeta ekologiska kikärter
citron
olivolja

TOPPING:

125 g mozzarella, 50 g
cocktailtomater, 1/2 rödlök, några stjälkar
finhackad mangold, rosmarin, salvia och olivolja

GÖR SÅ HÄR

Börja med pizzadegen. Smula jästen i en bunke. Tillsätt vatten, smör, salt och mjöl. Arbeta till en smidig deg. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Stjälp upp degen på bakplåtspapper och arbeta ut. Sätt ugnen på 125°C och lägg sköljda kikärter på en plåt. Ringla över olivolja, salt och citron och rosta i mitten av ugnen i ca 30 min. Finhacka vitlök och rosmarin. Sjud ihop alla ingredienser till tomatksåsen och avsluta med salt och peppar. Låt svalna. Toppa alla ingredienser på pizzan, avsluta med olivolja och färska örter. Blir det kikärter över så ät som snacks eller garnera i en sallad. Grädda i mitten av ugnen i ca 15 min på 225°.



SMAKINSPIRATÖR CILLAOLASDOTTER

Cecilia Asplund går under namnet Cillaolasdotter på Instagram där hon delar med sig av det mesta från sin vardag; mest mat, bak och så lite av dottern Alba förstås. Inne hos henne hittar du allt från överpyntade pepparkakshus, söndagsmiddagar, familjevänliga vardagsrätter till kakor och härliga frukostar. Allt fångat i kameranlinsen på ett lekfullt sätt! Inspirationen finner Cilla i resor och genom andra matkonton som hon följer på Instagram och på Pinterest. Ett stort intresse för minskat matsvinn skapar också mycket inspiration! Cilla tar gärna vara på det som finns hemma och i skogen, och försöker laga så svinn-smart som möjligt. Det bästa Cilla vet med Smakbox är känslan av att känna sig som ett barn på julafton igen. Att inte veta vad som kommer i boxen och vad den innehåller, och säkert alla nya smaker hon hittar som hon annars inte skulle upptäckt. Bosatt på en av våra vackraste öar, Gotland, inspirerar Cilla dagligen med goda måltider som får det att vattnas i munnen.

HEJ CILLA! VAD ÄR DITT GODASTE TIPS INFÖR HÖGTIDEN?

- Gör din egen pepparkaksdeg! Det blir så mycket godare. Använd Ceylonkanel i degen också så blir det ännu godare. Santa Maria har en bra som varit med i Smakbox. Packa in lite pepparkaksdeg och bind ett julsnöre runt så har du en fin julpresent också!

BOR: Visby

FAMILJ: Sambon Svante och dottern Alba, 3 år

GÖR: Driver Gelaterian Gotlato på sommartid och jobbar i butik på vintertid

FÖLJ: @cillaolasdotter på Instagram

Cilla- olasdotter's pizza med rostade kikärter



Smakbox som julklapp!

20% rabatt på 1-3 boxar i följd.

Rabattkod: SMAKBOX20

Köp på smakbox.se/ge-bort-smakbox

Julklapps-
tips!

NÄSTA SMAKBOX SKICKAS
TILL PRENUMERANTER
10 – 20 FEBRUARI
OCH DÄREFTER LÖPANDE TILL
NYA KUNDER