



Smakbox

INSPIRATIONSTIDNING FRÅN SMAKBOX

ORIGINAL



TEMA
HELGTID

*Helgtidens
godaste smaker*

RECEPT & INSPIRATION

19 recept

En god gåva

Ge bort Smakbox i jul

Smakbox



10



11



9



23

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

Innehåll

Utvalda recept

- 9 **ITALIENSK TOAST** med Muttis pastasås med oliver
- 10 **MINTBÅGAR** med Dansukkers ekologiska florsocker
- 11 **FRANSK NOUGAT** med Dansukkers ekologiska strösocker
- 23 **KARIBISK SMÖRKOLA** med svenskt smör från Arla

Smakinspiration

- 30 **DELA & VINN** en gratis Smakbox med din #smakboxstund
- 31 **DEN BÄSTA SKAFFERIRÄTTEN** – ert vinnande bidrag

Smaknytt

- 32 **GE BORT EN SMAK-JULAFTON** flera gånger om året med Smakbox som julklapp

Smakhjältar i
ORIGINAL!



Helgtid

Helgernas tid är här! Jul, nyår och trettondag strålar mest men även vanliga helger och extra lovdagar förgyller mörkrets tid. Låt oss njuta av helgtiden!

I din box hittar du helgens godaste smaker. Till självaste julbordet och nyårssupén, men också helgfrukosten och mysstunden i soffan. Goda alkoholfria dryckesalternativ bjuder vi också på.

Vi vill tacka för all feedback ni ger via Smakbox recension. Allt ni förmedlar läses av oss och våra medverkande varumärken. Filo Delicates sticks, som några fått smaka under året, har ändrat sitt recept tack vare er. Många av er ville ha mer sälta och vips är nu mer salt tillagt i receptet. Vi älskar när vi tillsammans förhöjer smakerna!

I dessa tider värnar vi extra om våra nära och kära. En god julgåva är ett fint sätt att visa uppskattning på. Smakbox kan både läggas under granen eller skickas till de vi inte kan fira med i år. Och Smakbox överraskar flera gånger om! Du hittar ett bra erbjudande på baksidan av tidningen.

Och till dig som fått Smakbox i julklapp, välkommen att upptäcka nya favoriter!

Tack också för att vi får avsluta året med dig. Det har varit ett speciellt år för oss alla. Här på Smakbox strävar vi vidare efter att ta din smak-upplevelse till nya höjder nästa år. Vi ser fram emot ett smakrikt 2021 med dig.

Till dess önskar vi dig en riktigt god HELGTID!
Varma hälsningar, Vi på Smakbox



Dela ut dina topp-betyg!

Om ca 3 veckor får du en recension via mejl. Fyller du i den gör du Smakbox ännu bättre. Dela ut dina toppbetyg och ge feedback. Till dess, dela ut stjärnor i tidningen när du provsmakar!

Mitt betyg:



20%
rabatt

Smakbox som julklapp

Ge bort en smak-julafton flera gånger om året! Du väljer själv när första boxen skickas. Du kan ge bort 1 eller fler boxar i följd (helårsprenumeration). Skickas över hela landet till utlämningsställe.

www.smakbox.se/ge-bort-smakbox
Rabattkod: JK20 (gäller 1-3 boxar i följd)

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 fått 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.



Tipsa om Smakbox!

Din unika rabattkod* är alltid laddad med 10% rabatt att ge bort till den som vill börja prenumerera. Du själv får dessutom alltid 20 kr lägre pris på nästa box för varje person som startar med koden. Din vän startar på www.smakbox.se/prenumerera

*) Din unika rabattkod: Du hittar den i mejlet du fick när du startade din prenumeration, eller inloggad på smakbox.se (välj din aktiva prenumeration, välj Tipsa vän i meny).

O

ORIGINAL

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

M

MÅLTID

Innehåller större andel produkter för måltid och matlagning.

N

NYFIKEN

En box med större andel oväntade smaker och produktnyheter.

B

BALANS

Vegetarisk box med större andel produkter utan tillsatt socker.



COLA ZERO SUGAR / COCA-COLA

Njut av en Coca-Cola Zero Sugar i en ikonisk glasflaska från Coca-Cola. Produkten passar perfekt till dig som vill avnjuta en god dryck utan socker. Drycken produceras i Jordbro, Haninge.

Ca pris 15 kr | #cocacolazero #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



I ALLA



I ALLA



FRÖKNÄCKE / GÖTEBORGS UTVALDA

Göteborgs Utvalda Fröknäcke är ett krispigt fröknäcke i tre olika smaker som bakas med råvaror av bästa kvalitet i bageriet i Kungälv. Knäckebrödet innehåller 50% ugnstrostade fröer för den goda smakens skull. Prova och njut av det naturligt goda! Finns i smakerna Örter & Havssalt, Havre & Solros och nyheten Chiliflakes & Solroskärnor. Du får prova Chiliflakes & Solroskärnor.

Ca pris 30 kr |

#göteborgsutvalda

#göteborgskex @göteborgs-utvalda #smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



CHOKLAD & MINTPASTILL / FISHERMAN'S FRIEND

Ny och unik smakupplevelse av uppfriskande mint och delikat choklad i samma pastill. Dessutom sockerfri, vegansk, glutenfri och med zip lock-stängning. Finns även med smak av apelsin. Du får prova en av eller båda smakerna.

Ca pris 7 kr | #fishermansfriend #fishermansfriendsverige #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



I ALLA



I ALLA



DIPMIX / ESTRELLA

Estrellas dipmix Rostad Paprika och Vitlök är en smakbomb bestående av rostad paprika, lite sting från vitlök och med en pytteliten hetta som lyfter smaken ytterligare!

Ca pris 12 kr | #estrellasverige #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



CHOKLAD / TONY'S CHOCOLONELY

Tony's Choclonelys choklad är Fairtrade-märkt. Tony's Choclonely har en kontrollerad värdekedja från odling till färdig produkt. En 100% slavfri choklad. Bitarnas varierande storlek i kakan symboliserar orättvisorna i världen.

Ca pris 18 kr | #tonyschoklad #smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA



HAVREFLINGOR / HAVREFRAS

Klassiska krispiga och luftiga havrekuddar från Havrefras gjorda på nordisk fullkornshavre. Havrefras original innehåller 78% fullkorn och är rik på fibrer. Passar perfekt till frukost för en riktigt god och bra start på dagen!

Ca pris 30 kr | #havrefras #smakbox

Mitt betyg:



I VISSA



I VISSA

Gölwein

4 PORTIONER

Gör ett värmande glühwein, fast på alkoholfri öl! Servera den med en apelsinskiva och doppa glasen i en socker- och kanelblandning för extra smak.

INGREDIENSER

2 dl vatten
1 st kanelstång
4 st hela nejlikor
4 msk honung
några droppar färsk citron
2 klyftor vinteräpple (utan kärnhus)
2 flaskor Falcon Vinterbrygd

Dekoration

socker
kanel
apelsinskivor

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda och koka upp alla ingredienser förutom ölet i en kastrull. Låt sedan dra en halvtimme eller längre.
2. Blanda ihop kanel och socker. Fukta glasens kant med en apelsinklyfta och doppa sedan glasen i socker- och kanelblandningen.
3. Sila lagen och värm upp igen. Häll i ölet. När ditt gölwein är ångande hett, håll upp det i glasen och njut.



VINTERBRYGD / FALCON

Falcon Vinterbrygd är ett lite mörkare och fylligare lageröl. Här finns smaker du känner igen från julölet; rostad malt och söta, chokladiga toner av torkade frukter, men i en välbalanserad smak du gärna njuter av även efter jul.

Ca pris 10 kr | #falcon #falconvinterbrygd #falconalkoholfri #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



I ALLA



I ALLA

Mjuk pepparkaka à la kladd

Kladdkaka är en av Sveriges mest älskade kakor. I det här receptet smaksätts smeten med pepparkakskryddor. Resultatet är en saftig och perfekt kladdig kladdkaka med julig smak av pepparkaka. Kakan serveras med en klick crème fraiche och dekoreras med lingon!

INGREDIENSER

150 g smör
3,5 dl strösocker
3 st ägg
2,5 dl vetemjöl
5 msk kakao
0,5 tsk salt
1 msk Santa Maria Pepparkakskryddor

Tillbehör:

2 dl crème fraiche
100 g lingon

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175°C. Smörj och mjöla en form med löstagbar kant 24 cm i diameter.
2. Smält smöret i en kastrull. Ta smöret från värmen och rör ner socker och ägg. Tillsätt övriga ingredienser.
3. Häll smeten i formen och grädda kakan mitt i ugnen ca 20 min. Kakan ska ha hård yta men vara kladdig inuti.
4. Låt kakan kallna och pudra sedan kakan med florsocker. Servera med en klick crème fraiche och dekorera med lingon.

Det klassiska receptet
på pepparkakor finns på
påsens baksida.



PEPPARKAKSKRYDDOR / SANTA MARIA

Pepparkakskryddor innehåller en väl avvägd blandning av kryddor som ger en traditionell och klassisk pepparkakssmak. Pepparkakskryddor passar både till mjuka och hårda pepparkakor och är gott i en tallrik fil eller yoghurt.

Ca pris 12 kr | #santamariasverige #smakbox

Mitt betyg:



Hummertacos

4 PORTIONER

Lyxa till din taco och gör hummertacos! Krämigheten från Hellmann's Mayo fulländar den här rätten, och är ett gott inslag till den smöriga hummern och krispiga grönsakerna.

INGREDIENSER

2 st humrar, kokta
1 tsk tabasco
2 msk gräslök
80 g Hellmann's Real Mayonnaise
1/3 st blekselleri
0,5 st eko citron, zesten
salt och svartpeppar

Till servering:

4 st tortillabröd
körvel
8 st blad hjärtsallad
picklad rödlök
olja

GÖR SÅ HÄR

1. Plocka och skär hummern i mindre bitar. Hacka gräslök och tärna blekselleri. Blanda ihop med resterande ingredienser och smaka av med salt och peppar.
2. Värm tortillabröden i en varm panna, som smorts in med lite olja på hushållspapper, tills de fått färg, ca 5-10 sek per sida.
3. Servera röran i bröden och toppa med sallad, körvel och picklad rödlök.



MAJONNÄS / HELLMANN'S

Hellmann's Real Mayonnaise är gjord på naturliga ingredienser och ägg från frigående höns vilket ger den dess krämiga konsistens och goda smak. Passar perfekt till kalla såser, på hamburgaren, till räkorna eller varför inte använda den i din bakning för att få ett extra saftigt resultat. Finns även som glasburk. Du får prova flaskan.

Ca pris 25 kr | #hellmannsverige #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



I VISSA



I ALLA



I VISSA

FINNS ÄVEN
PÅ BAG-IN-BOX
OCH FLASKA



EKOLOGISK RÅSAFT / RÅ

Dra ner på alkoholen samtidigt som du får i dig massor med antioxidanter och andra näringsämnen – med RÅ Aronia och RÅ Blåbär. Gjord på ekologiska aroniabär och svenska blåbär, och utan tillsatt socker. Finns även på bag-in-box och flaska, helt utan tillsatser. Du får prova båda smakerna.

Ca pris 20 kr x2 | #råomdig #smakbox

Mitt betyg:



BELGISKA KAKOR / JULES DESTROOPER

Jules Destrooper är den belgiska premiumkakan. Bakad på enbart äkta råvaror, riktigt smör, socker, mjöl och ägg. En hantverksmässig produktion med lång historia. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 28 kr | #julesdestrooper #smakbox

Mitt betyg:



MÖRK CHOKLAD / LINDT EXCELLENCE

Förgyll julen med Lindt EXCELLENCE! Njut av en intensiv mörk, len choklad som kompletteras med syrlig tranbär och en crunch av hasselnöt och mandel – skapad till perfektion av Lindts chokladmästare. Perfekt till julsången!

Ca pris 27 kr | #lindtnordic #smakbox

Mitt betyg:



SOCKERFRITT TUGGUMMI / V6

V6 Dental Dual Action är ett sockerfritt tuggummi med flytande kärna som ger en frisk känsla i munnen. Hjälper till att neutralisera placksyror. Effekten nås när 1 bit tuggas minst 20 min, tre ggr om dagen efter intag av mat eller dryck. Som en del av en varierad och balanserad kost och en hälsosam livsstil. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 17 kr | #V6tuggummi #smakbox

Mitt betyg:



BRYGGARMUST / APOTEKARNES

Nyhetsuccén från förra året är här igen! 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 15 kr | #apotekarnes #bryggarmust #smakbox

Mitt betyg:



DURUMVETE SPAGHETTI / PASTA BERUTTO

En spagetti gjord av 100% italienskt durumvete som torkats vid låg temperatur. Det ger en pasta som kombinerar den moderna tillagningsmetoden med den traditionella. En god och äkta italiensk pasta!

Ca pris 30 kr | #pastaberutto #smakbox

Mitt betyg:



Italiensk toast med vita bönor & Tomatsås

4 PORTIONER

Den här toasten har allt. Ett krispigt smör, smöriga och krämiga vita bönor och en riktigt mustig tomatsås gjord på den berömda Mutti Polpa smaksatt med oliver.

INGREDIENSER

1 st gul lök
1 st vitlöksklyfta
1 tsk rökt paprikapulver
400 g Mutti Pastasås med oliv
400 g kokta vita bönor
bröd till servering

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka löken och bryn i lite olivolja i en stekpanna.
2. Tillsätt vita bönor, paprikapulver, salt och peppar. Häll i Mutti pastasås och låt sjuda i 10 min.
3. Rosta brödkivorna och fördela bönröran på toasten. Toppa med lite olivolja. Njut omedelbart!



PASTASÅS MED OLIVER / MUTTI

Muttis genuina italienska pastasåser är resultatet av en lång tradition av kärlek, erfarenhet och kultur kring hantering av italienska tomater. Pastasåserna är baserade på den berömda Mutti Polpa. Den fylliga och fräscha smaken kommer från tomater som odlats, mognat och bearbetats i Italien, och från de bästa utvalda italienska ingredienserna. Muttis genuina italienska pastasåser finns i fyra goda smaker: basilika, parmesan, chili och oliv. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 30 kr | #tomatojoy #muttiloves #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA



I ALLA



I ALLA

Mintbågar

CA 20-25 ST

Chokladkakor fyllda med härlig mintkräm. Ett recept skapat av tårtdrottningen Tea Malmegård för Dansukker. Förvara dem i frysen eller njut direkt.

Chokladdeg:

2 ¼ dl Dansukker Eko Florsocker
1 nypa salt
1 tsk bikarbonat
3 dl vetemjöl
1 dl kakao
150 g rumstempererat smör

Mintfyllning:

4 dl Dansukker Eko Florsocker
2 tsk Dansukker Vaniljsocker
150 g saltat smör, rumstempererat
mintolja till smaksättning OBS! Behövs väldigt lite

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Blanda alla ingredienser i en bunke och nyp ihop med fingertopparna till en jämn deg.
3. Kavla ut degen cirka 3 mm tjock med lite mjöl och lägg på ett bakplåtspapper. Det blir 2 ark. Om du har möjlighet, stoppa in den utkavlade degen i kyl eller frys i 5-10 min för att få så fin form på kakorna som möjligt.
4. Stansa ut rundlar med en stansring eller ett glas och dela på mitten. Sprid ut kakorna då de sväller något under gräddning. Grädda i cirka 8-12 min. OBS! Gräddningstiden kan variera från olika ugnar. Ta ut kakorna och låt svalna.
5. Mintfyllning: Blanda ihop alla ingredienser, förutom mintoljan, med en slickepott till en slät smet. Smaksätt med mint och fyll på en spritspåse.
6. Spritsa fyllning på ena kakans insida och limma ihop med en annan.



EKOLOGISKT FLORSOCKER / DANSUKKER

Nu finns Dansukkers florsocker som ekologiskt! Eko Florsocker är finmalt vitt socker för bakning, glasyr, maräng, konfektyr, desserter, till vispad grädde och som dekoration. Det är tillverkat av sockerbetor närodlade på svenska och danska åkrar. Vid ekologisk odling får jorden sin näring från naturliga gödningsmedel och all ogräsbekämpning sker manuellt. Lite mer tidskrävande, men mycket bättre för vår miljö.

Ca pris 25 kr | #dansukkersverige #ekosocker #smakbox

Mitt betyg:



I VISA



I VISA

Frank nougat med jordnötter & pistage

CA 35 ST

Seg, mjuk och härlig nougat hör julen till. Här får salta krispiga jordnötter och den vackra och smakrika pistagenöten sätta smak och finess på kakan. Låt kakan stelna i rumstemperatur i ett dygn innan du skär upp den.

INGREDIENSER

200 g jordnötter
100 g pistagenötter
210 g Dansukker Eko Socker
250 g Dansukker Eko Ljus Sirap
120 g Dansukker Glykossirap
85 g vatten
2 st äggvitor (75 g)

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 125°C. Hacka nöterna och rosta i ugnen i 20 min.
2. Blanda socker, sirap, glykossirap och vatten i en kastrull. Koka kraftigt utan lock till 150°C. Använd termometer för att hålla koll på temperaturen.
3. Under tiden som sockerlagen kokar upp, vispa äggvitan till ett fast skum. När sockerlagen kokat upp till rätt temperatur, häll ner sockerlagen i en tunn stråle medan du vispar kraftigt.
4. Fortsätt vispa tills massan är tjock och seg i ca 10 min. Ju längre vispning, desto segare och fastare nougat. Blanda ner de rostade nöterna.
5. Häll upp smeten i en lätt oljad form med bakplåtspapper i, ca 20x30 cm. Tryck ut nougaten jämnt i formen med lätt oljade händer.
6. Låt nougaten stelna i rumstemperatur över natten. Pudra med florsocker och skär den i småbitar. Förvara i burk med lock, med smörgåspapper mellan bitarna.



EKOLOGISKT STRÖSOCKER / DANSUKKER

Nu finns Dansukkers strösocker som ekologiskt! Eko socker är ett ekologiskt strösocker tillverkat av närodlat sockerbeter från svenska och danska åkrar. Strösockret har samma höga kvalitet och användningsområden som vanligt strösocker, men med mindre påverkan på vår miljö.

Ca pris 25 kr | #dansukkersverige #ekosocker #smakbox

Mitt betyg:





TORTILLABRÖD / FRANKFUL

Frankful är det nya hållbara varumärket med övertygelsen att vi kan lösa klimatfrågan om vi gör det tillsammans. Prova Frankfuls mjuka tortillabröd gjorda på vete och bakade med räddad överbliven tortilladeg för att minska matsvinn. Kommer i en klimatsmart återförslutningsbar förpackning som gör det enkelt att spara brödet utan att använda någon extra plastpåse.



Ca pris 15 kr | #frankful #frankfulsmakbox @frankful_official #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

I ALLA

I ALLA

I ALLA



CHOKLADKEX / FAZER

Fazer Truffle Rounds är kex för chokladälskaren; krispigt chokladkex med len och luftig chokladmoussefyllning, doppad i rikligt med Fazer mjölkchoklad. Perfekt för fikastunden, fredagsmyset och allt däremellan. En förpackning innehåller nio goda kex. Finns i tre härliga smaker: Choklad, Mint och Apelsin. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 25 kr | #fazerkex #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

I ALLA

I VISSA



KOLSYRAT VATTEN / BONAQUA

Bonaqua är en kolsyrad dryck baserad på svenskt källvatten med 2% fruktjuice för den goda smakens skull! I Smakbox får du prova en av smakerna Päron, Mango/Acai eller Hallon/Björnbär.

Ca pris 17 kr | #bonaqua #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA

I ALLA

I ALLA



BCAA DRYCK / PRO!BRANDS

BCAA Drink Winter Blast är Pro!Brands begränsade utgåva, perfekt för extra energi i skidbacken! Drycken är vegansk och utan tillsatt socker.

Ca pris 20 kr | #probrands #livelikeapro #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



PROTEINELLA BAR / HEALTHYCO

Proteinella bars är efterföljaren till Proteinella nötrème. Ett nyttigare alternativ till snacks, då den är både proteinberikad och fri från tillsatt socker samt palmolja.

Ca pris 15 kr | #healthyco #proteinella #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



MJÖLKCHOKLAD-PRALINER / LINDT LINDOR

Förgyll julen med härliga praliner från LINDOR. De populära LINDOR pralinerna har ett skal av finaste mjölkchoklad som innesluter en oemotståndligt krämig fyllning. Passar perfekt att servera i en skål eller att använda som julig dekoration.

Ca pris 39 kr | #lindtnordic #smakbox

Mitt betyg:



I VISSA

I VISSA



Bavette med pesto peperoncino, sparris & lax

2 PORTIONER

Laga snabbt och enkelt en välsmakande italiensk måltid med Barillas Pesto Peperoncino. Här med lax, krispiga bitar av sparris och al dente-kokt pasta.

INGREDIENSER

160 g Barilla Bavette
80 g Barilla Pesto Peperoncino
100 g lax
150 g grön sparris (ca 8 st)
40 g salladslök
Extra Virgin olivolja

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp vatten.
2. Skala sparrisen och skär till centimeterlånga bitar. Blanchera i kokande vatten i 3 min. Lägg sedan sparrisen åt sidan. Spara vattnet till att koka pastan i senare.
3. Tärna laxen och skär upp salladslöken. Sautera i en teflonpanna med lite olivolja. Addera Pesto Peperoncino och dra åt sidan.
4. Koka Bavette i rikligt med lättsaltat vatten. Häll av pastan och spara lite av kokvattnet för att späda ut såsen. Vänd ner pastan i såsen och rör om väl. Toppa med basilika om så önskas.



PESTO PEPERONCINO / BARILLA

Med Pesto Peperoncino möts du av doften av 100% italiensk basilika och en behaglig hetta från italiensk chili. Pesto Peperoncino passar perfekt när du vill addera en ny karaktär till din favoritpasta. Pesto passar även utmärkt som tillbehör eller smaksättare. Buon Appetito!

Ca pris 35 kr | #barillapesto #pestopeperoncino #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I VISSA

Smördegssflarn med Ädelost & fikon

6-8 PORTIONER

Ädelost och fikon är en himmelsk smakkombination. Här i perfekta små munsbitar av spröda smördegssflarn.

INGREDIENSER

- 1 rulle kylt smördeg, ca 250 g
- 1 tub Kavli ÄdelOst
- 3 st färskas fikon
- ca 50 g skuren grönkål
- 0,5 msk olivolja
- 1 dl grovhackade valnötter
- 1 msk flytande honung

GÖR SÅ HÄR

- Sätt 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 ädelost på varje rundel, lägg på grönkål, fikon och strö över de hackade valnöterna. Ställ in mitten av ugnen i ca 15 min. Ringla över lite honung innan servering.



Vinn vacker
bricka & fler ostar
från Kavli

Tävling på
Smakbox
Instagram



ÄDELOST & SAFFRANSOST / KAVLI

Kavli ÄdelOst har en fin krämighet och god smak av ädelost, gjord av finaste vällagrad grönmögelost för att uppnå den perfekta smaken och konsistensen som är älskad av så många, året om. Det perfekta tillbehöret till pepparkakan! Prova även Kavlis limiterade julupplaga, SaffransOst tillverkad av krämig ost och smaksatt med äkta saffran. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 30 kr | #kavlijul #smakbox

Mitt betyg:



2-4 PORTIONER

En krämig och lyxig skagenröra är alltid trevligt att bjuda på som förrätt eller mingelmat. Majrovan tillför härligt crunch och en svag smak av pepparrot.

INGREDIENSER

2 dl Kavli Vegansk majonnäs
0,5 tsk dijonsenap
1 st rödlök
1 st majrova, ca 60 g
0,5 citron, zest + 1 msk juice
0,5 kruk dill
cayennepeppar
salt och peppar
2 avokado
0,5 burk tångkaviar

GÖR SÅ HÄR

1. Finhacka rödlök och blanda med majonnäs, dijonsenap, citronzest och citronjuice.
2. Skär majrovan i mindre bitar. Vänd ner hackad dill och majrova. Smaka av med cayennepeppar, salt och peppar.
3. Halvera avokado och klicka i skagenröran. Garnera med dill och tångkaviar.

Vegansk skagenröra i avokado



VEGANSK MAJONNÄS / KAVLI

Kavli Vegansk majonnäs är lika god och krämig som en traditionell majonnäs. Njut av den till pommes, mackor, burgare eller i din favoritsås. Förpackad i smidig ståttub. Tillagas i Älvsjö, Sverige.

Ca pris 20 kr | #kavliveganskmajonnäs #smakbox

Mitt betyg:



IVISSA



I ALLA



VEGANSK TAPENADE / FONTANA

Vegansk nyhet! Smakrik tapenade på fina grekiska grovhackade oliver, av sorten Kalamataoliver samt av sorten Halkidikioliver. Eftersom tapenaden är fri från ansjovis är den helt vegansk! Njut den till drinken, på ostbrickan eller i pastan.

Ca pris 33 kr | #fontanafood #deladetgoda #smakbox

Mitt betyg:



CHOKLAD MED AHLGREN'S BILAR / PLOPP

Plopp samåker med Sveriges mest köpta bil. En unik kombination av mjölkchoklad och Ahlgrens bilar. Tillsammans bjuder de båda varumärkena på en härlig chokladupplevelse med välbekant smak av de populära bilarna.

Ca pris 17 kr | #ploppchoklad #ploppahlgrensbilar #smakbox

Mitt betyg:



GRÖN SMOOTHIE / FROOSH

Froosh Clean Green är en fräsch grön smoothie med spenat, spirulina och vinäger – kombinerat med härlig smak av äpple och kiwi.

Ca pris 20 kr | #froosh #frooshoofficial #smakbox

Mitt betyg:



LÅGKALORIPASTA / ROOT PASTA

Ett substitut till pasta, ris och nudlar med enbart 6 kcal / 100 g. Framställt av Konjakrotten och perfekt för de som inte vill offra textur och konsistens, men samtidigt vill hålla ner kaloriintaget och sin blodsockerkurva. Pastan är glutenfri och vegansk. Du hittar produkten på www.rootpasta.se och i utvalda ICA-butiker. Du får prova 1 av smakerna i Smakbox.

Ca pris 25 kr | #rootpasta #smakbox

Mitt betyg:



SMAKSATT KOLSYRAT VATTEN / VATTENFABRIKEN

Lätt kolsyrat vatten tappat på flaska i 100% återvunnen PET. ecoWtr är ekologiskt smaksatt vatten med naturliga aromer. 2019 fick den utmärkelsen Världens bästa smaksatta vatten. Vattnet kommer från den artesiska Maredskällan i Oskarström. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 15 kr | #vattenfabriken #ecowtr #smakbox

Mitt betyg:



Rödkålssallad med ädelost & senapsdaldressing

4-6 PORTIONER

Den här rödkålssalladen med krämig ädelost, picklat äpple, karamelliserade nötter och sötsyrlig dressing är det perfekta inslaget på julbordet, men passar lika bra att äta året runt.

INGREDIENSER

250 g rödkål
100 g ädelost (t.ex St Agur)
1 påse rucola (ca 65 g)
salt och nymalen svartpeppar

Picklade äpplen:

¼ dl Kikkoman Sushi-risvinäger
0,5 dl vatten
1 tsk timbutpeppar
1 st syrligt äpple

Karamelliserade nötter:

100 g valnötter
1 msk dadelsirap
några stänk TABASCO® Original pepparsås
Maldon havssalt

Senapsdaldressing:

1 msk Grey Poupon Old Style dijonsenap
0,5 msk Kikkoman Sushi-risvinäger
0,5 msk dadelsirap
0,5 dl matolja

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med de picklade äpplena. Koka upp sushi-risvinäger, vatten och timbutpeppar i en kastrull. Låt svalna. Dela kärna ur och skär äpplet i tunna skivor. Lägg ner dem i lagen. Låt stå minst 1 timme.
2. Bryt valnötterna i mindre bitar. Rosta dem i en torr, het stekpanna. Blanda ihop dadelsirap och några stänk TABASCO®. Ringla sirapen på nötterna och karamellisera på medelvärme. Bred ut nötterna på bakplåtspapper. Strö över havssalt. Låt svalna.
3. Senapsdaldressing: Rör ihop dijonsenap, sushi-risvinäger och dadelsirap. Tillsätt oljan i en tunn stråle under vispning. Tillsätt eventuellt vatten för en lösare konsistens. Smaka av med salt och peppar.
4. Strimla rödkålen. Smula ädelosten. Lägg i en skål tillsammans med rucolan. Häll på dressing och blanda ordentligt. Lägg upp salladen på ett fat. Stick ner de picklade äppelskivorna. Strö över nötterna.

RÖD PEPPARSÅS / TABASCO®

Pepparsåsens pepparsås är så mycket mer än hetta. Med endast tre ingredienser (handplockad chili, vinäger, salt) och med en lagring på ekfat i tre år är TABASCO® pepparsås helt unik och en fantastisk smaksättare. Mycket tack vare att den helt naturligt innehåller umami som förstärker och förhöjer smaken hos övriga råvaror. TABASCO® grundades 1889 på Avery Island, Louisiana och här sker fortfarande hela världens produktion av den berömda såsen. Utöver receptet ovan är TABASCO® grym till pizza, ägggröa, kokt ägg, köttfärsås och grytor. Eller några droppar i majonnäs så har du en fantastisk sås.

Ca pris 40 kr | #taframdetbästa #tabasco #smakbox

Mitt betyg:





FILOSTICKS / LAZARIDIS

Krispiga filosticks att ätas som de är, som ett tilltugg bredvid måltiden eller som ett gott inslag tillsammans med ostbricken. Variera fredagsmyset och njut av Filosticks som ett gott snacks tillsammans med en god dipp. Veganska och helt fria från palmolja. Du hittar dem i delikatessdisken hos Coop och ICA, samt i hyllorna på ICA. Du kan även beställa från www.filodelicates.se. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 39 kr | #filodelicates #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



I VISSA



CHOCO CHEEZ / OLW

OLW Choco cheez™ består av spröda, krispiga cheez cruncherz™ med ostsmak som är doppade i mjölkchoklad, vilket ger en perfekt kombination mellan sött, salt och krispighet.

Ca pris 20 kr | #olw #chococheez #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



I VISSA



I ALLA



SNACK POT / KNORR

Knorr Snack Pots är ett varmt, gott och mättande minimalt – klart på endast 5 minuter! Tillsatt bara kokande vatten och njut sen av en riktigt god pasta. Som en lätt lunch, efter skolan, innan träning – Snack Pot stillar hungern vid alla tillfällen. Finns i åtta smaker. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 18 kr | #knorrssnackpot #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



I VISSA



I ALLA



I ALLA



KÖKARKNÄCKE / SKÄRGÅRDSBRÖDS KÖKAR

Hälsningar från yttersta havsbandet! Här ute på Kökar i den Åländska skärgården bakar Skärgårdsbröd Kökar ett Skärgårdsknäcke baserat på kornmalt och gamla traditioner från det Åländska Svartbrödet. Nu med Åländsk äppelmust och flingsalt från ön Gossa i Norge.

Ca pris 34 kr | #kökarknäcke #skärgårdsbrödkökar #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



I ALLA



PROTEIN & HAVREBAR / PROPUD

Protein & Oats är en helt ny bar i ProPuds sortiment. En fantastisk god kärna av fullkornshavre och frystorkade hallon samt en mjuk och krämig proteinbarsfyllning överdragen med vit choklad. Utan tillsatt socker, med 14 g protein och äkta bär.

Ca pris 24 kr | #propud #proteinandoats #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



I ALLA



CHOKLADBIT / DUPLO

Nu i Sverige! Duplo, chokladbiten med en lätt, krispig kombination av mjölkchoklad, fin nougatkräm och wafer. Perfekt i sin storlek och passar både ung och gammal. Du hittar den i stycksakshyllan tillsammans med andra produkter från Ferrero.

Ca pris 5 kr | #ferrero Duplo #smakbox

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



I VISSA



I VISSA



I VISSA



I ALLA

Kladdkaka med nötter

CA 10 PORTIONER

Sött, salt, kladdigt och nötigt. Den godaste kombon som finns! Vi bjöd in Smakinspiratör Amélie Almén aka @ameliesrecept för att matcha ihop Estrellas senaste nyhet Nötmix Kokos & Salt i ett himmelskt bakverk. Och detta är resultatet! För en kaka med extra allt: Koka ihop en karamellsås och ringla över kakan också.

Kladdkaka:

100 g smält smör
2 dl strösocker
2 st ägg
1,5 dl vetemjöl
0,5 dl kakao
1/4 dl kallt kaffe
1 nypa flingsalt

Chokladganache:

200 g mjölkchoklad
2 dl vispgrädde

Topping:

Estrella Nötmix Kokos & Salt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175°C. Rör ihop ägg, socker och kakao i en bunke. Tillsätt mjölet under omrörning och rör till sist ner det smälta smöret och kaffet. Klä en rund springform (ca 20 cm i diameter) i bakplåtspapper. Häll över smeten och grädda i mitten av ugnen i ca 15-17 minuter. Tag ut och låt svalna.
2. Hacka chokladen till Chokladganachen i mindre bitar. Låt grädden puttra upp på medelvärme i en kastrull och häll sedan ner chokladen i grädden. Rör om tills all choklad har löst upp sig. Låt svalna i rumstemperatur i ca 20 min. Häll på kladdkakan. Låt stå i kyl i minst 2 timmar. Garnera med Estrellas Nötmix Kokos & Salt och karamellsås om du vill. Klart för servering!

Recept & foto: Amélie Almén



NÖTMIX KOKOS & SALT / ESTRELLA

En ny nötmix från Estrella! Kokoskanderade mandlar och jordnötter tillsammans med salta jordnötter som är perfekt rostade. En nötmix med perfekt blandning av sött och salt! Ät de som de är, eller använd dem i din bakning. Här bjuder Smakinspiratör Ameliesrecept på en himmelsk kladdkaka med nötmixen. Prova du med!

Ca pris 28 kr | #estrellasverige #smakbox

Mitt betyg:



I ALLA



I ALLA

Flankstekt lamm med KHMER peppar

4 PORTIONER

Den prisbelönta kökschefen och gastronomiska ledaren Bengt Sjöström på Oslo Kongresscenter har tagit fram det här receptet för Khmer. Det här receptet tar lite tid att göra, men det är det värt.

INGREDIENSER

- 1 st lammstek med ben
- 2 st morötter
- 2 st gula lökar
- 0,5 st rotselleri
- 20 st Khmer Svartpepparkorn
- 2 st lagerblad
- 1 kvist rosmarin
- 5 kvistar timjan
- 2 st gulbetor
- 10 st brysselkål
- 6 st grönkålsblad
- 3 dl rött vin

GÖR SÅ HÄR

1. Bena ut lammsteken. Dela den på mitten men skär inte helt igenom, du ska kunna vika ut den som en bok. Ställ kallt.
2. Salta och peppra lammsteken med nymalen svartpeppar och sätt in i ugnen på 100°C tills den nått en innetemperatur på 58°. När steken är klar, sätt den mellan två ugnsplåtar med en tyngd över. Ställ kallt.
3. Skala en av morötterna. Bryn tillsammans med lammbenen och 1/4 av rotsellerin. Täck med vatten och låt koka i 6 timmar. Sila av.
4. Innan servering, ta fram lammsteken och bryn i en stekpanna. Sätt in i ugnen på 100° tills den nått en innetemperatur på ca 60-70°.
5. Häll rödvin i en kastrull och reducera ner. Häll i fonden och koka ned till ca 5 dl återstår. Red av med maizena och smaka av med salt och nymalen svartpeppar.
6. Skala och skär rotsaker och löken i bitar. Koka tillsammans med lök och betor i lättsaltat vatten tills mjuka. Ställ åt sidan.
7. Skölj och rensa grön- och brysselkålen. Koka i lättsaltat vatten ca 1 min. Ställ åt sidan.
8. Arrangera alla komponenter på en tallrik och servera.

20% rabatt
på all peppar

Använd koden SMAKBOX20
på www.bestpepper.se.
Gäller t.o.m. 31/12 2020.*



PREMIUMPEPPAR / KHMER

Ekologiskt odlad premiumpeppar från i huvudsak egna odlingar i Kambodja. En mycket smakrik peppar som är väldigt dryg, använd ca 50% mot normal dosering. 4% av företagets omsättning går till att hjälpa barn i Kambodja utan några som helst mellanhänder. En krydda som ger mer än bara smak! Finns även som återpåfyllningsbar glaskvarn. Du får prova en av sorterna.

Ca pris 33 kr | #premiumpeppar #bestpepper #smakbox

Mitt betyg:



Kylt & Fryst tillägg

Du vet väl att du även kan få kalla smaker i Smakbox? Kylt & Fryst är ett tillägg till din prenumeration. Både din Smakbox och de kalla produkterna levereras direkt hem till dig. Vi kan skicka till 65% av Sveriges hushåll.

På www.smakbox.se/leveransalternativ ser du om vi levererar till ditt postnummer. Om vi gör det loggar du in på Mina sidor och lägger till Kylt & Fryst till din prenumeration.

På följande sidor ser du alla produkter vi packat ner denna gång!

Så funkar det!

- Ett tillägg till din prenumeration
- Ca 12 kalla smaker
- Värde ca 300 kr
- Pris 150 kr (+50 kr hemleverans)

SERVERINGSTIPS

Lägg ihop två stycken kakor med en bit kakdeg i mitten och pressa ihop. Vips har du dina alldeles egna Cookie Dough Chunks Cookies!

Nyfiken på mer gott du kan göra med kakdegen? Prova restaurang Brödernas recept i samarbete med Ben & Jerry's på American Style Cookies med Cookie Dough glass och chokladsås. Drömmigare än så kan det inte bli!

INGREDIENSER

en stor American Style Cookie
några Ben & Jerry's Cookie Dough Chunks
2 st kulor Ben & Jerry's Cookie Dough Glass
chokladsås

GÖR SÅ HÄR

Skopa upp två kulor glass på kakan. Toppa med några Cookie Dough Chunks. Ringla över chokladsås. Klart att serveras!

Tips: Ben & Jerry's har ett recept på riktiga American Style Cookies, du hittar det på www.benjerry.se

BEN & JERRY'S



Cookie Dough Chunks Cookies



CHOCOLATE CHIP COOKIE DOUGH CHUNKS / BEN & JERRY'S

Ben & Jerry's som snacks! De dough-licious kakdegsbitarna i Cookie Dough-glassen har släppts fria! Inget mer grävande efter kakdegsbitarna i glassen, nu kan du njuta av kakdegen så mycket du vill, ditt nya snacks eller som topping på din Ben & Jerry's glass. Förvaras i frysen.

Ca pris 49 kr | #cookiedoughchunks #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F



I K&F

Tävling på
Smakbox
Instagram

KYLTT & FRYST



**BALLS OF HEAVEN /
PEAS OF HEAVEN**

Balls of Heaven är rullande goda vegobullar för kommande julbord och luncher. Smak och textur har liknats vid klassiska köttbullar och produkten är fri från både soja, gluten och laktos för att så många som möjligt runt julbordet ska kunna njuta av dem.

Ca pris 35 kr | #peasofheaven #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



VEGO PRINSKORV / PEAS OF HEAVEN

Klassiska prinskorvar i växtbaserad tappning. Korvarna är milda och goda, och tillagas precis som vanligt. De är även helt fria från soja, gluten och laktos så att alla kan avnjuta dem under julens måltider.

Ca pris 35 kr | #peasofheaven #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



**MARABOU
PEPPARKAKSKLADDKAKA /
ALMONDY**

En oemotståndligt god kladdkaka med det bästa från Marabou-kladdkakan kombinerad med pepparkakskryddor. Smarrigt gott och passar ypperligt till adventsfikan och som juldessert. Servera kakan som den är eller med en klick lingongrädde för en riktigt julig efterrättsupplevelse.

Ca pris 30 kr | #maraboupepparkakskladdkaka #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



**VANILJYOGHURT MINDRE SOCKER /
ARLA KO®**

Arla Kos milda vaniljyoghurt är en älskad klassiker på svenska frukostbord. Den här varianten innehåller mindre socker* och är härligt krämig och god. Njut som den är eller toppa med din favoritmüsli eller granola och färska bär. Finns både i 1000g förpackning eller som här, i ett praktiskt storpack på 1500g - så att det goda räcker längre!
*Jämfört med genomsnittliga smaksatta yoghurtar på marknaden.

Ca pris 25 kr | #arlako #arlakovaniljyoghurt #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:
☆☆☆☆☆



CA 50 ST

Smörkola med smak av clementin, lime, muskot och ingefära. För att behålla den goda smaken bäst, förvara kolan torr och svalt, men inte i kylan.

INGREDIENSER

100 g Arla® Svenskt Smör
2 dl Arla Köket® vispgrädd
3 dl strösocker
1 dl ljus sirap
1 tsk vaniljsocker
rivet skal av 2 st clementiner
rivet skal av 2 st lime
1 krm muskotnöt
1,5 tsk riven färsk ingefära

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt grädd
grädd, socker och sirap. Koka upp och rör tills sockret har smält.
2. Koka på medelvärme utan lock tills smeten klarar kulprovet och har en temperatur på 123°C. Rör ner resten av ingredienserna.
3. Håll smeten i en form med bakplåtspapper, 20x30 cm. Låt kallna. Skär eller klipp i bitar. Förvara svalt.

Recept & foto: Arla®

Karibisk Smörkola

**SVENSKT SMÖR / ARLA®**

Vad vore julen utan lussekatter, pepparkakor och kola? Svenskt Smör är din perfekta partner när du ska julbaka. Arla vill med detta smör önska er en underbar jul med era nära och kära - och såklart massa god mat!

Ca pris 45 kr | #svensktsmör #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F

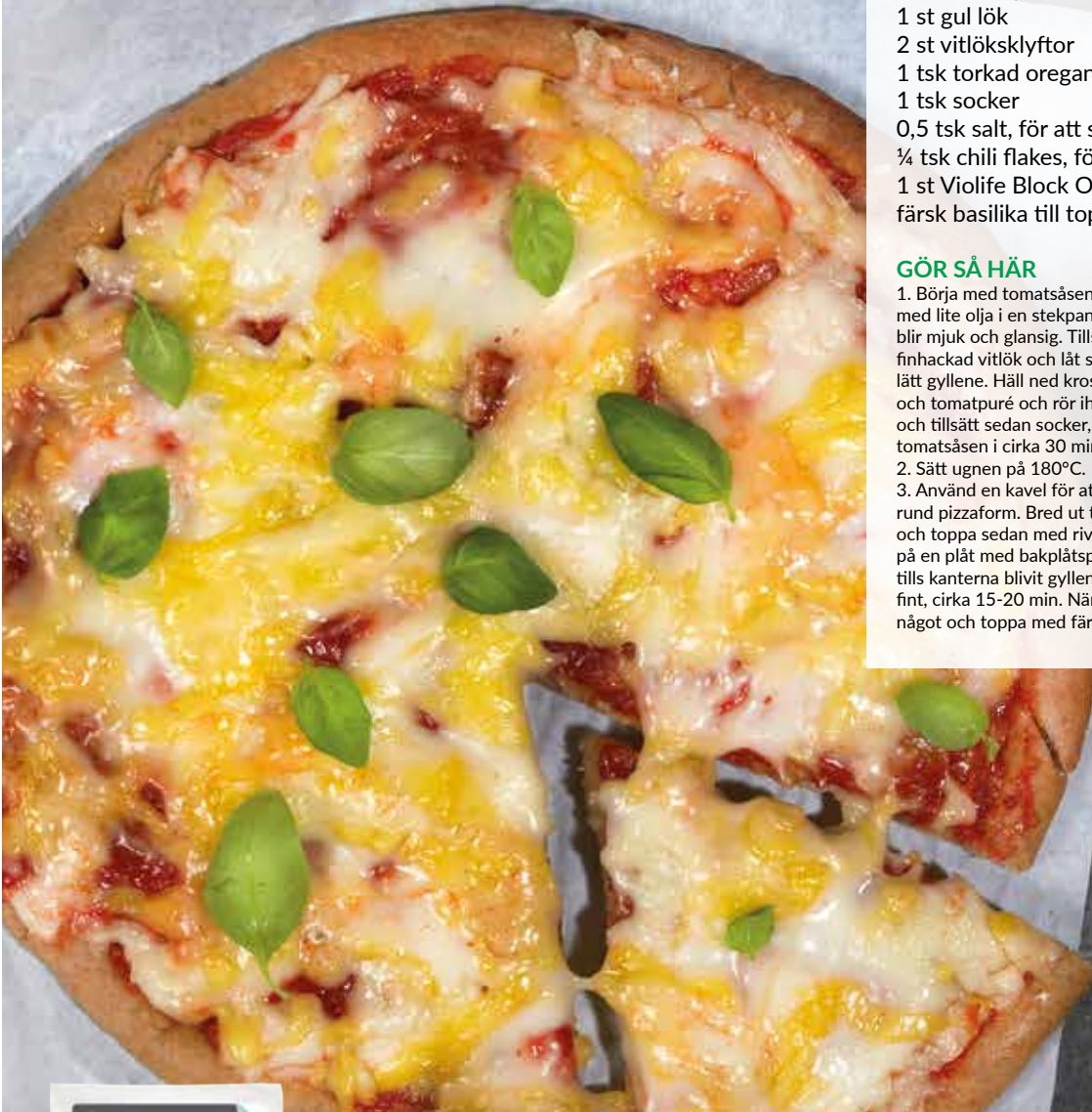


I K&F



I K&F

P. Vegansk Pizza



Upptäck hur gott och ostigt det kan vara att äta veganskt! Gör en vegansk pizza med Violife Original Block. Gör din egen pizzadeg eller köp färdig.

INGREDIENSER

1 pkt vegansk pizzadeg (eller hemmagjord)
400 ml krossade tomater
2 tsk tomatpuré
1 st gul lök
2 st vitlöksklyftor
1 tsk torkad oregano
1 tsk socker
0,5 tsk salt, för att smaka av
¼ tsk chili flakes, för att smaka av
1 st Violife Block Original Flavour, riven färsk basilika till topping

GÖR SÅ HÄR

- Börja med tomatsåsen. Finhacka och stek löken med lite olja i en stekpanna på låg värme tills den blir mjuk och glansig. Tillsätt sedan pressad eller finhackad vitlök och låt steka med tills den blir lätt gyllene. Häll ned krossade tomater, oregano och tomatpuré och rör ihop. Låt såsen börja sjuda och tillsätt sedan socker, salt och chili flakes. Sjud tomatsåsen i cirka 30 min.
- Sätt ugnen på 180°C.
- Använd en kavel för att forma pizzadegen till en rund pizzaform. Bred ut tomatsåsen över pizzan och toppa sedan med riven Violife. Placera pizzan på en plåt med bakplåtspapper och baka i ugnen tills kanterna blivit gyllenbruna och osten smält fint, cirka 15-20 min. När pizzan är färdig, låt svalna något och toppa med färsk basilika.



ORIGINAL BLOCK / VIOLIFE

Veganskt alternativ till ost som smakar gott och smälter fint. Gjord på kokosolja och 100% vegansk – fri från mjölk, laktos, gluten, soja, nötter och konserveringsmedel. Prova den riven på vegansk pizza eller lasagne och upptäck hur gott och ostigt det kan vara att äta veganskt! Du får prova en av smakerna.

Ca pris 52 kr | #violife #violifefoods #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



1 K&F



1 K&F



1 K&F



1 K&F

Cheesecake med bursting berries swirl

CA 8-10 PORTIONER

En vegansk cheesecake där osten ersatts med cashewnötter. För att få den vackra marmoreringen, ta ett träspett eller liknande och skapa virvlar i kakan.

INGREDIENSER

Botten:

120 g havre
150 g dadlar
1 msk kokosolja
1 nypa salt

Fyllning:

300 g cashewnötter
3 msk kokosolja, smält
15 g färsk ingefära, skalad och riven
160 g dadlar
4 msk pressad lime
0,6 dl vatten
1 pkt Frill the Frozen Smoothie Bursting Berries, 500 g

GÖR SÅ HÄR

1. Mixa havregryn, dadlar, smält kokosolja och en nypa salt i en matberedare. Mixa tills allt smält samman och du har en deg.
2. Täck botten av en kakform med plastfolie, låt folien sticka upp över kanterna. Tryck i degen längs botten av formen.
3. Mixa ihop cashewnötter, kokosolja, ingefära, dadlar, limejuice och vatten i en matberedare tills slätt.
4. Sprid ut Bursting Berries-smoothien över botten på kakan, varva med cheesecake-fyllning och mer smoothie tills bunkarna är tomma. Ta ett träspett eller liknande och virvla runt blandningen för att skapa en marmorerad effekt.
5. Ställ kakan i frysen över natten eller tills den är fast. Dekorera med färska bär.



FRYST SMOOTHIE / FRILL THE FROZEN SMOOTHIE

Frill the Frozen Smoothie är endast gjort på frukt, bär och grönsaker och innehåller en massa fibrer och andra nyttigheter. Utan tillsatt socker eller sötningsmedel. Ett genuint nyttigt mellanmål! Du får prova två av smakerna.

Ca pris 30 kr x2 | #frillse #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F



I K&F



KYLTT & FRYST

Klart på 5 min!



PASTAKIT / RANA

Prova två färskaste pastorer från Rana, i ett smidigt pastakit med pasta och sås! Klart på bara 5 minuter i mikron. Tagliatelle Carbonara gjord på ugnsbakat bacon i en utsökt Carbonara-sås med färsk tagliatelle och Gnocchetti alla Sorrentina, en specialitet från regionen Neapel som kombinerar utsökt gnocchi, kryddig tomatås, basilika och mozzarella. Gjord med 100% italienska tomater som odlats utomhus och bearbetats inom 24 timmar, och med extra jungfruolivolja. Du får prova båda smakerna.

Ca pris 62 kr x 2 | #giovannirana #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



TOMTEKVARG / LINDAHL'S

Lindahls Tomtekvarg är en krämig kvarg med högt proteininnehåll och utan tillsatt socker. Denna läckerhet för tankarna till riktigt skumma tomtar och är på tillfälligt besök under julen 2020.

Ca pris 20 kr | #lindahlskvarg #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



PEPPARKAKSFIL / SKÅNEMEJERIER

Unna dig en stunds vintermys med Skånemejeriers pepparkaksfil. Gjord på mjölk från gårdar i Skåne och södra Sverige, som varje dag sätter kornas hälsa i fokus. Det ger en härligt frisk och krämig fil, som inför julen har smaksatts med den ljuvliga smaken av pepparkaka.

Ca pris 20 kr | #skånemejerier #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



CHILI AIOLI SILL / ABBA

Chili Aioli är en ny sill från Abba av högsta kvalitet med små utvalda bitar sill i en extra krämig aioli med en hint av chili. Sillen är MSC-certifierad och lagrad i Abbas bergtrum på västkusten i Kungshamn. Sill passar både till glöggminglet, som förrätt, eller som en hel huvudrätt.

Ca pris 25 kr | #abbasill #havetsbästa #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



4 PORTIONER

Få ett magiskt gott nytt år med SIA Glass finaste Lemoncurd i en mascarpone-magi. Receptet är skapat av Malin Franberg aka @matbyrån.

INGREDIENSER

1 pkt SIA Glass Vår finaste Lemoncurd
200 g Mascarpone
8 st Biscotti
1 pkt Blåbär
50 g Maräng

GÖR SÅ HÄR

Krossa biscotti. Varva glass med mascarpone, blåbär, krossade biscotti och maränger i ett fint glas. Servera och njut!

Nyårs- dessert



GRÄDDGLASS / SIA GLASS

Vår finaste Lemoncurd är SIA Glass finaste gräddglass med underbar lemoncurd och spröda maränger. SIA Glass glassar döpta med "Vår finaste" innehåller mer grädde och mer exklusiva råvaror. Alltid gjord på svensk färsk grädde från 3 gårdar, alltid tillverkad i Slöinge i Halland.

Ca pris 45 kr | #vårfinaste #siaglass #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



KYLTT & FRYST



KOKT JULSKINKA / JAKOBSDALSKHARKUTERI

Mor Matildas kokta julsinka ångkokas i sin egen lag. Det ger en skinka som är både mör, smakrik och saftig. För att få äkta julkänsla griljerar Jakobsdals Charkuteri med senap och glutenfritt ströbröd.

Ca pris 29 kr | #jakobsdalscharkuteri #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



I VISSA K&F



I VISSA K&F



I VISSA K&F

VEGO DELIKATESSBULLAR / FELIX

Vegetariska Delikatessbullar är en modern version av FELIX Små Delikatessköttbullar! Med lika god smak som originalet men 80% lägre klimatavtryck är de Vegetariska Delikatessbullarna ett enkelt sätt att äta mer klimatsmart. Bullarna är gjorda på ärtor och vete och är rika på protein.

Ca pris 40 kr | #felix #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F



I K&F



YOGHURTKVARG / LINDAHL'S

Lindahls yoghurtkvarg med vaniljsmak är en krämig vaniljyoghurt med högt proteininnehåll och utan tillsatt socker. Gjord på svensk mjölk och äkta vanilj. Perfekt på frukostbordet för den som lever ett aktivt liv!

Ca pris 21 kr | #lindahlskvarg #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F



I K&F



KEFIR JORDGUBB / SALAKIS

Salakis kefir med jordgubbssmak är en välsmakande kefir med spritsig karaktär och uppfriskande syra. Salakis kefir innehåller 7 olika bakteriekulturer som bidrar till en bra start på dagen!

Ca pris 20 kr | #skånemejerier #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F



I K&F



SMOOTHIE / INNOCENT

Innocents smoothie Up & Oat har smaker av äpple, kanel och havre. Det för tankarna till gröt, men på ett lite roligare sätt än vad du är van vid! I smoothien har både kokosvatten och vitaminer tillsatts. Utan tillsatt socker och med veganska ingredienser. Ett gott inlägg på frukostbordet!

Ca pris 23 kr | #innocentsverige #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F



I K&F

4 PORTIONER

Prova att använda Creamy Cashew Naturell i din smoothie bowl. Det gör den extra näringsrik, krämig och håller dig mätt längre. Här i två olika smaker, vilken föredrar du?

INGREDIENSER

Mangosmoothie:

200 g frusen mango el 0,5 färsk mango
juice från 0,5 apelsin
1 pkt Creamy Cashew Naturell
1 st banan
0,5-1 dl växtbaserad mjölk

Hallonsmoothie:

100 g hallon
50 g frusen avokado
1 pkt Creamy Cashew Naturell
1 st banan
0,5-1 dl växtbaserad mjölk

GÖR SÅ HÄR

1. Mixa ingredienserna i en blender. Häll upp i skål.
2. Dekorera med flingor, nötter, fröer och färsk frukt.

Krämiga smoothie bowls



VÄXTBASERAD FÄRSKOST / HUIJ

100% växtbaserad färskost gjord på Fair Trade-märkta cashewnötter och vita bönor. Fräsch, krämig och fylld med massor av nyttig energi. Perfekt på mackor i alla lägen men funkar lika fint i matlagning, som bas på pizza eller som frosting på morotskakan. Du får prova en av smakerna.

Ca pris 30 kr | #huj #påläggsfabriken #smakbox #smakboxkyltfryst

Mitt betyg:



I K&F



I K&F



I K&F



I K&F

#smakbox

Under #smakbox finns nu över 34,000 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!

*Dela din stund med
Smakbox du med!*



28 gilla-markeringar
joygarden1 Ruggigt väder, passar utmärkt med svärmors gulasch och ett supergott knäcke... #smakbox



46 gilla-markeringar
thereseestalarm Eftersom jag väbbar idag med flickan så passade vi på att baka lite från... #smakbox



37 gilla-markeringar
malinjaderstrom Ännu en maxad box från @smakbox med temat maxat höstmys... #smakbox



6 gilla-markeringar
siickan_ Provar kexen & drycken som kom i månadens smakbox... #smakboxstund

*Jessicas vinnande
tävlingsbidrag!*



JESSICA ERIKSSON KOLMODIN

BOR: Fjärdehundra utanför Enköping

FAMILJ: Man och dotter

GÖR: Arbetsökande

PRENUMERANT SEDAN: Till och från sedan 2017

PRENUMERERAR PÅ: Smakbox Nyfiken

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. Du måste ha en öppen profil för att kunna tävla. Tävlningen pågår fram till 2:a februari och vinnarna presenteras på @smakbox senast 16:e februari*.

Hej Jessica, en av vinnarna från Smakbox SKAFFERINYTT #smakboxstund!

VAD TYCKER DU ÄR ROLIGT MED SMAKBOX?

- Att hitta nya favoriter som man inte sett eller hört om innan.

HUR GÅR DET TILL HEMMA NÄR DU ÖPPNAR SMAKBOX?

- Jag börjar med att läsa tidningen innan jag plockar upp produkterna. Sen kommer resten av familjen och kollar vad som finns i boxen.

VILKEN ÄR DIN FAVORITPRODUKT SOM DU UPPTÄCKT TACK VARE SMAKBOX?

- Det finns många men en stor favorit är Leksands Knäckebröds Äpple & kanel.

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

Den bästa Skafferierätt(nytt)-rätten

Nidasfood Fish n' Chips

Inför augustiboxen SKAFFERINYTT bjöd vi in våra Smakinspiratörer att skapa sin bästa tolkning på en skafferirätt genom att matcha ihop några av produkterna ur boxen. Och du fick vara med och rösta fram vilken av alla dessa goda bidrag som du tyckte var allra bäst!

OCH HÄR ÄR VINNARRÄTTEN!

Det var en hisnande spännande omröstning vi hade på vår Instagram i början av oktober, som Nida Matta tillslut tog hem med hennes Fish n' Chips gjorda på alkaliskt källvatten från Aqua Nobel, alkoholfri öl från Staropramen och Kallpressad rapsolja citron från Änglamark. Vill du laga den vinnande finalrätten? Här får du receptet som ni röstade fram till vinnare!

Fish n' Chips

4 PORTIONER

INGREDIENSER

4 st torskryggsfiléer
2 dl mjöl (vetemjöl el glutenfritt mjöl)
1 msk bakpulver
1 dl Aqua Nobel Alkaliskt källvatten
1 dl Staropramen alkoholfri öl
0,5 tsk salt
1 krm malen svartpeppar
1 kg potatis
frityrolja

Aioli

1 st liten vitlöksklyfta
1 tsk dijonsenap
1 tsk vitvinsvinäger
1 krm salt
1 st ägg
2 dl Änglamark Kallpressad rapsolja citron
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med aiolin: Riv vitlök och lägg i en smal och hög bunke tillsammans med dijonsenap, vinäger, salt och ägg. Tillsätt rapsoljan. Sätt ner en mixerstav i botten av bunken. Starta mixerstaven och lyft sakta mot ytan. Arbeta till en önskad konsistens. Smaka av med salt, peppar och mer vinäger om önskas.
2. Torka av torsken med hushållspapper och dela till önskade bitar. Salta och peppra.
3. Skär potatisen i stavar och torka av med hushållspapper.
4. Vispa ihop mjöl, bakpulver, källvatten och alkoholfri öl till en smet. Smaka upp med salt och peppar.
5. Hetta upp frityrolja i en stor kastrull till 160°C. Friterar potatisen och låt sedan rinna av på hushållspapper. Salta.
6. Doppa torsken i frityrsmeten och friterar tills de fått fin färg.
7. Servera nyfriterat tillsammans med en klick aioli!

SMAKINSPIRATÖR NIDASFOOD

Nida Matta är uppvuxen med att mat är kärlek. Från en vilsen kock i det första egna hemmaköket som fick ringa mamma för att få hjälp med att koka ägg, är hon nu en fullblommad hemmakock som ger sig på det mesta. Hos Nida hittar du mat från världens alla hörn och en del bakverk. Du hittar även mycket gluten- och mjölkfritt. För Nida är det minst lika viktigt att maten ska se vacker ut, som att den ska vara god att äta.

BOR: Stockholm

FAMILJ: 6 syskon och en matgenerös mamma, och en bättre hälft

GÖR: Jobbar i försäkringsbranschen som Account Manager

FÖLJ: @nidasfood på Instagram



Smakbox som julklapp!

Ge bort en god julklapp i år och njut av smak-julafton flera gånger om året!

Köp på www.smakbox.se/ge-bort-smakbox

Rabattkod: JK20

Rabatten gäller 1-3 boxar i följd.

20%
rabatt

NÄSTA SMAKBOX SKICKAS
TILL PRENUMERANTER
17-28 FEBRUARI

OCH DÄREFTER LÖPANDE TILL NYA
KUNDER SÅ LÄNGE LAGRET RÄCKER