

## Potatis i alla dess former.

Njut av vår delikatesspotatis med primörkänsla, odlad med kärlek och omsorg i Sverige. En potatis är inte bara en potatis. Olika sorter har sina speciella egenskaper som smak och utseende. Med Svegro's delikatesspotatis kan du välja just den sort som passar dig bäst.

Vi i familjen Norman har utvecklat och arbetat med potatis sedan 1960. Vi hoppas att våra fina knölar inspirerar dig till njutbara höjder i din matlagning



Svegros samtliga packerier är certifierade enligt SMAK:s riktlinjer för hygien-, miljö- och kvalitetsarbete på potatispackerier.



Vår ekologiska potatis är producerad enligt KRAV:s regler. KRAV kontrollerar alla led i såväl produktion som distribution till dess att KRAV-märket sätts på produkten.



Våra örter, sallader och vår packade potatis märker vi med Svenskt Sigill, ett kvalitetsmärke som garanterar att råvarorna är producerade på svenska gårdar som lever upp till höga krav på livsmedels säkerhet och miljöhänsyn.



FRÅGOR, TIPS OCH RECEPT:  
WWW.SVEGRO.SE, TEL 08-602 23 00

## Älskade potatis



SPÄNNANDE RECEPT & TIPS MED DELIKTESSPOTATIS.



Rostad mandelpotatis, så gott och så enkelt!

# Vi blir lyckliga av småpotatis

Det är skillnad på potatis och potatis. Småpotatis är inte vilken potatis som helst. De är en delikatess som varierar din matlagning. En del sorter är fasta och andra är mjöliga. Några är trinda somliga är avlånga. Vissa är vardagliga andra mer festliga. Och några är till och med blå. Vill du prova flera av våra härliga recept är du välkommen att besöka oss på [www.svegro.se](http://www.svegro.se)

## Baconbakad Smått & Gott med rosmarin

Aptitretare eller tilltugg. Dessa små godingar sätter fart på aptiten och ger mersmak. Servera som drinktilltugg, på buffé eller till grillat kött.

1 kg Svegro Smått & Gott delikatesspotatis  
1 1/2 pkt bacon  
1 kruka Svegro färsk rosmarin  
flingsalt och nymald svartpeppar  
2 msk olivolja

Sätt ugnen på 200°. Dela baconskivorna på längden. Lägg en liten kvist rosmarin på varje baconskiva och rulla in de oskalade potatisarna, i baconskivorna. Lägg med skarven neråt i en ugnsfast form. Strö över svartpeppar, flingsalt och ringla över olivoljan. Baka i ugn ca 30 min.



## Smått & Gott potatispizza

Snabbmat i ordets rätta bemärkelse. Tillbehören fixar du medan potatispizzan står i ugnen.

1 kg Svegro Smått & Gott delikatesspotatis  
ca 50 g rucolasallat  
6 tomater  
50 g sardellfiléer  
200 g Gratella mozzarella  
2 msk olivolja  
salt och nymald svartpeppar

Sätt ugnen på 275°. Skiva den oskalade potatisen tunt i matberedaren och blanda den i en bunke med salt, peppar och olivolja. Lägg potatisen som en rund solfjäder 20 cm i diameter på en plåt med bakplåtspapper. Gör fyra bottnar. Förgrädda i 10 min. Tag ut dem ur ugnen och lägg på skivade tomater, sardeller och mozzarella. Salta, peppra och grädda ytterligare i 8–10 min. Toppa de färdiggräddade pizzorna med rucola.

### TIPS!

Du kan också lägga på parmaskinka, salami eller champinjoner på de förgräddade bottarna istället för sardeller. Eller toppa de förgräddade pizzorna enbart med rucola och 100 g grovt riven parmesanost uppblandad med mozzarella.



## Sparrispotatis i grön fårostsås

Makalöst god och vacker blir sparrispotatisen när den får sällskap av en mild fårostsås med basilikadoft. Gör gärna flera portioner och servera som bufférett, till lamm eller kallskuret.

1 kg Svegro Aspargespatis (Sparrispotatis)  
100 g fårost  
1 1/2 dl matlagingsgrädde  
1/2 vitlöksklyfta  
2 msk olivolja  
1 krm cayennepeppar  
salt  
1 kruka Svegro färsk basilika  
svarta kalamataoliver

Skala potatisen. Koka den i saltat vatten på låg värme i ca 12–15 min. Mixa övriga ingredienser, utom oliver, i en matberedare. Spar några basilikablad till garnering. Klyv potatisen på längden och håll på fårostsåsen. Lägg på oliver och basilika.

## Amandinepotatis med gräslökshollandaise

En riktig delikatesspotatis med primörkänsla som är god till det mesta. Du kan njuta den bara som den är. Servera med lax och spenatsallad. God även till grillat kött eller fisk.

1 kg Svegro Amandine delikatesspotatis  
3 äggulor  
3 msk vatten  
180 g osaltat smör  
salt och nymald vitpeppar  
1 kruka Svegro gräslök  
saften av en halv citron

Lägg den oskalade potatisen i kokande saltat vatten och sjud i 20 min. Smält smöret på svag värme. Skumma avlagringarna från ytan. Vispa äggulor, vatten, salt och peppar i en kastrull på svag värme tills såsen tjocknar. Tag från plattan. Vispa i det skirade smöret droppvis. Vispa ej ner bottensatsen från smöret. Tillsätt finskuren gräslök, citronsaft och smaka av.

## Rostad mandelpotatis

Krispig utanpå och mjuk inuti, klyftpotatis går alltid hem. Denna med mandelpotatis är knappast något undantag. Utmärkt även att dippa.

1 kg Svegro Mandelpotatis  
2 msk olivolja  
salt och nymald svartpeppar

Sätt ugnen på 225°. Halvera den oskalade mandelpotatisen på längden och blanda den med olivolja, salt och peppar. Placera potatisen på ett ugnsfast fat och rosta i ca 30 min.

### TIPS!

Tillsätt 1 pkt cocktailtomater, 1 dl svarta oliver, 1 kruka färsk salvia och 2 finstrimlade gula lökar efter 15 minuter.