

Vi odlar ren smakglädje.

På Färingsö utanför Stockholm odlar vi i familjen Norman våra sallater och färska örter för att året runt kunna erbjuda dig nya smaker och matupplevelser. Och för oss handlar det goda inte bara om smaken. Vi mår om att odla våra grönsaker med hänsyn till människor, djur och natur.



Våra örter, sallater 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 livsmedelssäkerhet och miljöhänsyn.



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

Älskade sallat



GODA RECEPT PÅ ALL VÄRLDENS SALLADSDRESSINGAR



Välj din favoritsallat!

Låt middagen grönska. Servera en sallat som tillhör till middagen eller en sallad som en rätt i sig. Sallater finns i alla olika smaker, former och färger. Vissa är krispiga, andra mjuka. Några små och andra stora. En del är syrliga, en del peppriga. Blanda flera olika sorter och hitta din egen favoritsallad. Alltid ett säkert kort till kommande middagar! Vi odlar våra sallater i kruka året om helt utan kemiska växtskyddsmedel. Vill du prova flera av våra härliga recept är du välkommen att besöka oss på www.svegro.se

Örtvinägrett

3 DL

1 kruka Svegro färsk basilika
1 kruka Svegro dill
1 kruka Svegro färsk koriander
5 msk färskpressad citronsaft
2 knivsuddar chilipulver
1 vitlöksklyfta, pressad
1 krm salt
2 dl olivolja

Kör i mixern.
Tillsätt oljan droppvis under gång.

Apelsin- och basilikavinägrett

3 DL

1 kruka Svegro färsk basilika
1/2 dl färskpressad apelsinjuice
4 msk vitvinsvinäger
1/2 tsk fransk senap
2 dl olivolja
1/2 tsk honung

Kör i mixern.

Bonddressing

4 PORTIONER

1 kruka Svegro persilja, hackad
3/4 dl vispgrädd
1 äggula
1 tsk ättika 12 %
3 msk socker

Vispa grädden med elvisp till tjockflytande och rör därefter ner persilja, äggula, ättika och socker. Smaka av dressingen och vispa lite till för att få rätt konsistens (tjockflytande).

Jordnötsdressing

4 PORTIONER

1/2 vitlöksklyfta, pressad
1 tsk färskpressad citronsaft
1 msk sambal olek
3 msk råsocker
1 tsk salt
5-8 msk vatten
1 dl jordnötssmör

Vispa samman alla ingredienser.

Dragon- och senapsvinägrett

4 PORTIONER

1 kruka Svegro färsk fransk dragon, repad, hackad
3 msk fransk senap
1 msk vinäger
1 vitlöksklyfta, pressad
1 äggula
1 krm salt
2 krm nymald svartpeppar
1 1/2 dl mild olivolja

Rör samman alla ingredienser utom olivoljan i en bunke. Häll i olivoljan i en tunn stråle under vispning.

Dressing med frisk limesmak

4 PORTIONER

3 msk färskpressad limejuice
1 msk socker
2 tsk salt
1 vitlöksklyfta, pressad
2 tsk nymald svartpeppar

Vispa samman alla ingredienser.

Grundrecept vinägrett

3 msk olivolja
1 msk vinäger
1 krm salt
1/2 krm nymald svartpeppar

Variera genom att smaksätta med din favoritört (hackad), pressad vitlök eller osötad senap.

TIPS! Det går bra att byta ut 1/3 olja mot vatten för att få en mindre fet vinägrett.

Asiatisk dressing

4 PORTIONER

1 dl Svegro färsk koriander, hackad
1 msk råsocker
1 tsk salt
1 vitlöksklyfta, pressad
1 tsk chilipeppar
saften från en citron

Blanda alla ingredienserna och servera med t ex finhackad gurka, tomat och rödlök.

Tahina dressing

4 PORTIONER

2 dl tahina (sesampasta)
saften från en citron
2 vitlöksklyftor, pressade
vatten
salt

Blanda tahinan med citronsaft och vitlök. Rör ner vatten långsamt tills dressingen är slät och smaka av med salt.

Visste du att...

- Alla sallater ska förvaras i kylskåp. Låt krukorna gärna stå kvar i plastpåsen.
- Om sallaten slokar lägg den i iskallt vatten med isbitar ett par minuter för att pigga upp den. Torka den i en sallats-slunga eller lägg den i en handduk och vispa den runt huvudet ett par varv. Så blir sallatsbladen som färska igen.
- Tänk på att sallatsbladen ska vara helt torra när du blandar dem i en dressing. Annars fäster inte den goda oljan. Och servera salladen direkt när den är dressad.