

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 SMÅK: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, 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 livsmedels säkerhet och miljöhänsyn.



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

Delikatesspotatis



NYA DELIKATA RECEPT OCH TIPS



PROVA!

*Amandinepotatis och paprika
med oliver och fetaost*

Vi har fått tillökning i potatisfamiljen.

En ny delikatessknöl har sett dagens ljus. Cherie. Liten, röd, fyllig och tunnskalig och går utmärkt att äta med skalet på. Smaken är sötaktig och kastanjelik. Cherie passar bra att koka, steka, rosta och smakar underbart i t ex sallader. All vår delikatesspotatis skrubbar vi noga i rent vatten, vilket underlättar i köket. Vi packar sedan potatisen i påsar. I receptfoldern hittar du inspirerande maträtter, alla med favoritknölen som huvudingrediens. Alla recept är beräknade till 4 portioner om det inte står något annat. Besök gärna vår hemsida för fler goda recept svegro.se



Får vi presentera Peter Norman.

Peter är matkreatör och har medverkat i flera kokböcker. Hans recept och matstyling återfinns ofta i mat- och inredningstidningar. Tidigare har han drivit egen restaurang och cateringverksamhet. Idag är han flitigt anlitat som matstylist och kock.

Peter kombinerar sitt genuina matintresse med resor över hela jordklotet. Även den egna trädgården ligger honom varmt om hjärtat. Att Peter inspireras av sina resor märks tydligt i hans recept. Det gröna och sköna vurmar Peter lite extra för, därför är det nu extra roligt för Svegro att få bjuda på hans härliga recept.



Cherie- och rosmarintortilla 2 PORTIONER

I Spanien är tortilla nästan en nationalrätt. Tillagad på delikatesspotatis blir den en vinnare.

600 g Svegro Cherie delikatesspotatis, tärnad
1 gul lök, skivad
2 ägg
1 msk rosmarin
salt, peppar
2 msk olivolja

Stek potatis och lök i olivolja på medelvärme tills potatisen är mjuk. Vispa ihop ägg, rosmarin, salt och peppar. Häll över potatisen och löken i en sil så att överskottet av oljan rinner av. Blanda ihop potatis, lök och äggblandning. Ta lite olivolja i pannan och håll ner tortillablandningen. Stek på medelvärme tills tortillan satt sig på undersidan. Vänd och stek färdigt.

Tips! Lika god kall och passar därför perfekt till en picnic!



Blå Kongo Bhajia med majs

Som hittat för alla som gillar lite sting i smaken.

600 g Svegro Blå Kongo, skalad och grovt riven
3 msk mjöl

250 g fryst majs
1 krukla Svegro gräslök, hackad

3 cm färsk ingefära, riven

1 vitlöksklyfta, pressad

2 röda chilifrukt, skivade

1 tsk salt

rapsoolja till stekning

Blanda ihop alla ingredienser till en tjock smet.
Hetta upp olja i en stekpanna och klicka i smeten.
Stek på båda sidorna tills de får en knaprig stekyta.

Tips! Serveras som vegetarisk rätt.



Salthokt Smått & Gottpotatis med Ajvar Relish

Hur enkelt som helst!

1 kg Svegro Smått & Gott delikatesspotatis

5 dl grovt salt

1 burk Ajvar Relish

Koka potatisen i grovt salt och 5 dl vatten med locket på ca 10 minuter eller tills de nätt och jämnt är mjuka. Håll av vattnet och låt potatisen ånga av någon minut utan lock. Dippa i Ajvar Relish.

Tips! Servera som en äkta spansk tapasrätt!

Ugnsrostad Amandinepotatis och paprika med oliver och fetaost

Vi äter även med ögat. Paprikor i olika färger är vackert.

1 kg Svegro Amandinepotatis, halverade

3 paprikor i olika färger, delade i bitar

1 dl svarta oliver

1 krukla Svegro färsk timjan, hackad

2 msk olivolja

flingsalt, nymald svartpeppar

200 g fetaost

Sätt ugnen på 250°. Blanda potatis, paprikor, oliver och timjan med olivolja. Salta och peppra. Lägg potatisblandningen i en ugnsfast form och rosta i ca 25 min. Smula över färosten och dekorera med färsk timjan.

Tips! Servera med en kryddstark korv.



Sparrispotatis och köttfärsås

Vem har sagt att köttfärsås måste serveras med spagetti?

1 kg Svegro Sparrispotatis

1 gul lök, hackad

2 vitlöksklyftor, hackade

600 g köttfärs

1 burk tomat (400 g)

1 krukla Svegro färsk oregano

1 krukla Svegro färsk timjan

2 msk olivolja

1 tsk salt/1 tsk nymald svartpeppar

Lägg den oskalade potatisen i kokande saltat vatten och sjud i 20 min. Fräs gul lök och vitlök mjuka i olja. Lägg i köttfärsen och mosa sönder med en gaffel, stek ytterligare någon minut. Slå på tomaterna, 3 dl vatten och låt allt koka ca 5 min. Rör ner färska örter och smaka av med salt och peppar. Bryt eller skär potatisen i mindre bitar och blanda ner i köttfärsåsen.



Mandelpotatis- och kokosbullar



Bullar är gott. Potatisbullar ännu godare. Och mandelpotatis- och kokosbullar godast!

1 kg Svegro Mandelpotatis
2 ägg
2 msk smält smör
1 tsk curry
1 krukka Svegro dill, hackad
1 tsk salt
2 dl kokos
smör till stekning

Lägg den oskalade potatisen i kokande saltat vatten och sjud i 20 min. Skala potatisen och mosa med en gaffel. Blanda moset med ägg, smält smör, curry, dill och smaka av med salt. Låt moset kallna. Forma potatismoset till en lång rulle och dela i 12 jämna bitar. Forma platta bullar och vänd dem i kokos. Fräs bullarna guldbruna på båda sidor i medeltemperatur. Servera med stekfläsk, fetaost eller lammkorvar.

Tips! Byt ut curry och dill mot rucola och parmesan.



Ugnsbakad Smått & Gottpotatis med vitlöksgräsmör

Ett kilo Smått & Gott, in i ugnen och vips är det klart!

1 kg Svegro Smått & Gott delikatesspotatis
1 msk Svegro färsk rosmarin, finhackad
3 msk olivolja
2 tsk flingsalt

Örtsmör

200 g smör, rumstempererat
1 krukka Svegro gräslök, finhackad
salt, peppar

Sätt ugnen på 200°. Lägg potatisen i en ugnsfast form. Häll i olja och blanda i rosmarin och salt. Baka i ca 30 min mitt i ugnen. Blanda ihop smör och gräslök. Klicka i den ugnsbakade potatisen.

Tips! Perfekt till en grillad köttbit.



Cheriepotatis med grönärtstahini

Tahini är en pasta gjord på sesamfrön.

1 kg Svegro Cherie delikatesspotatis
250 g gröna ärtor
1 krukka Svegro gräslök, hackad
2 msk sesampasta (tahini)
2 msk flytande honung
1 msk olivolja
3 msk färskpressad citronsaft
2 msk vatten
1 vitlöksklyfta, pressad
1 tsk salt

Lägg den oskalade potatisen i kokande saltat vatten och sjud i 20 min. Kör ärtorna i mixer med gräslök, sesampasta, honung, olivolja, vatten, citronsaft, vitlök och smaka av med salt. Servera potatisen rykande het med grönärtstahini.

Tips! Ugnsrosta 1/2 kg morötter och gör morotstahini.