

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, 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

FOTOGRAF DANIELA NORMAN. RECEPTMATSJYLIST PETER NORMAN/LUNDLUND.

Delikatesspotatis



NYA LJUVLIGT GODA RECEPT



Våra absoluta favoriter!

Vi älskar potatis. Det spelar ingen roll om det är småpotatis eller storpotatis, mjölig eller fast, rund eller avlång, röd eller blå. Vi gillar potatis för att den kan tillagas på tusen olika sätt, här i receptfoldern bjuder vi dig på fem ljuvligt goda recept med inspiration från både Indien och Italien. Var så goda och njut! För fler recept välkomna till svegro.se

Parmesan- och persiljegratinerad potatis 4 PORTIONER

Mums att servera med en god köttbit!

1 kg Svegro Amandinepotatis
100 g parmesanost, fint rivnen
3 msk olivolja
1 kruka Svegro persilja, hackad
1 tsk svartpeppar

Sätt ugnen på 225°. Koka potatisen i saltat vatten i ca 20 min. Dela den på mitten och lägg i ett ugnsfast fat. Strö över parmesanost, olivolja, persilja och svartpeppar. Rör om. Rosta i ugnen i ca 15 min.



Smått & Gott Puttanesca

Med smak av Italien.

4 portioner som ensam rätt eller 6-8 portioner som tillbehör till grillad fisk eller kött.

1 kg Svegro Smått & Gott potatis
2 dl svarta urkärnade oliver
1 vitlöksklyfta, skalad och skivad
5 st sardellfiléer
1 burk krossade tomater
1 spansk peppar, strimlad
100 g kapris
1 kruka Svegro basilika
salt
olivolja till stekning

Koka potatisen ca 20 min i saltat vatten. Stek oliver, vitlök och sardellfiléer i olivolja. Tillsätt tomater, spansk peppar, kapris och koka ihop. Smaka av med salt. Dela potatisen och vänd försiktigt ner den i såsen.



Potatis i getostsås med parmaskinka 4 PORTIONER

Servera potatisen ljummen och med härligt krispig krispsallat.

1 kg Svegro Cheriepotatis
3 dl grädde
100 g chèvreost
1 kruka Svegro rosmarin, repad och finhackad (spara några kvistar till dekoration)
salt
nymald svartpeppar
200 g parmaskinka
1 kruka Svegro krispsallat

Koka potatisen ca 20 min i saltat vatten. Dela potatisen. Koka ihop grädde, chèvreost och rosmarin. Sjud under omrörning i ett par min. Smaka av med salt och peppar. Vänd ner potatisen i såsen. Servera med parmaskinka och krispsallat. Dekorera med en rosmarinkvist.

Salsiccia med potatismos och pepparrot 4 PORTIONER

Mosa potatisen med en gaffel så får du "stompat" mos.

1 kg Svegro Mandelpotatis, tvättad
2 1/2 dl turkisk yoghurt
1 dl olivolja
1 vitlöksklyfta, pressad
1 dl rivnen pepparrot, fint rivnen
1 kruka Svegro basilika, plockad (spara några blad till dekoration)
4 färska Salsiccia korvar
salt

Koka potatisen i saltat vatten på medelvärme i ca 20 min. Skala potatisen och mosa den med en gaffel. Blanda ner yoghurt, olivolja, pepparrot och basilika i potatisen och rör ihop. Smaka av med salt. Stek korven på svag värme. Servera med potatismoset och dekorera med basilika.

Tandorigrillat kycklinglår med potatis 4 PORTIONER

En fläkt av Indien.

4 kycklinglår
1 kg Svegro Aspargespotatis (sparrispotatis), delad

Marinad:
3 msk Tandori masala
2 vitlöksklyftor, skalade och pressade
3 cm ingefära, skalad och rivnen
2 dl yoghurt
2 msk tomatpuré
1 msk olja

Sätt ugnen på 200° grill. Blanda ihop marinaden. Lägg potatisen och kycklingen på ett ugnsfast fat, ringla över marinaden och grilla i ca 20-30 min tills kycklingen är genomstekt och fått fin färg.