

## 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.



ÖMSINT ODLAT AV  
19  
SEDAN  
60  
FAMILJEN NORMAN



Våra ekologiska örter, sallater och potatis är producerade 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 den packade potatisen 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.



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

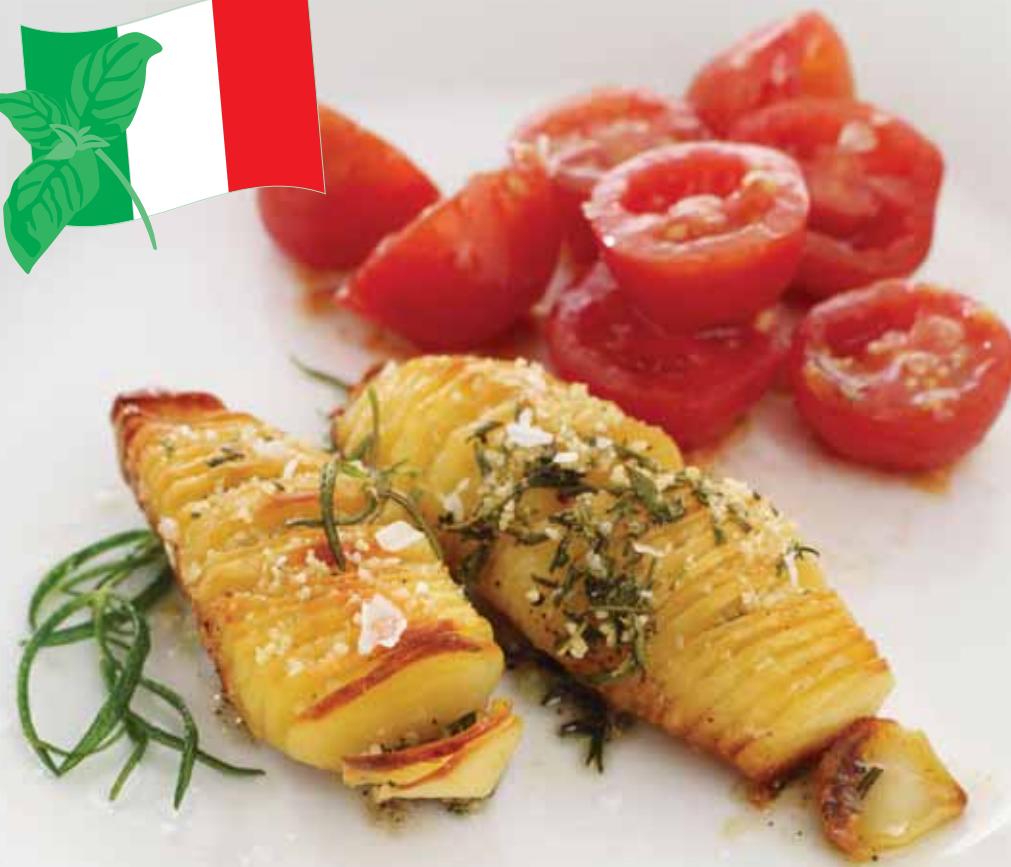
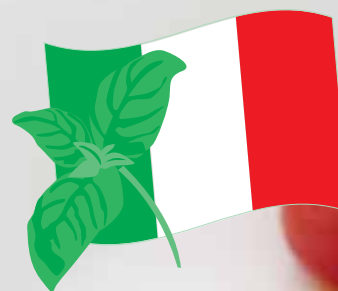


FRÅGOR, TIPS OCH RECEPT:  
WWW.SVEGRO.SE, TEL 08-602 23 00

## Italienska dofter & smaker



HÄRLIGA RECEPT MED SMAK AV ITALIEN



Rosmarinpotatis. Så enkelt & så gott!

# Med smak av Italien!

Nu vill vi bjuda på härliga och enkla recept från det Italienska köket. Alla med färska örter i centrum. Så gott och så enkelt. Prova att byta ut pastan mot potatis när du serverar köttfärssås nästa gång. Och varför inte bjuda på ett nybakat bröd med smak av salvia? Vill du prova flera av våra härliga recept är du välkommen att besöka oss på [www.svegro.se](http://www.svegro.se)

## Citronstekt klyftpotatis med oregano

4 PORTIONER

1 kg Svegro Klyft potatis, skalad och klyftad  
1 kruka Svegro färsk oregano, finhackad  
1 citron, saft och zest  
olivolja  
salt

Sätt ugnen på 200 grader.

Lägg potatisklyftorna i en ugnsfast form, lagom stor så att det blir ett lager av potatisklyftor. Blanda potatisklyftorna med oregano, citronsaft, zest, olivolja och salta. Håll över vatten så att det nästan täcker potatisklyftorna. Baka i ugnen tills vattnet försvunnit. Ta ut formen och ringla över olivolja och baka vidare tills potatisklyftorna har fått fin färg.

## Basilikapesto

2 krukor Svegro färsk basilika  
85-100 g parmesanost  
3 vitlöksklyftor  
100 g pinjenötter  
späd med olivolja till önskad konsistens  
smaka av med salt

Kör allt utom olja och salt i mixer. Späd med olja till önskad konsistens. Smaka av med salt.

## Rosmarinpotatis

4 PORTIONER SOM TILLBEHÖR

1 kg Svegro Klyft potatis, skalade  
5 msk smält smör  
1 kruka Svegro färsk rosmarin  
3 msk ströbröd  
flingsalt och nymald vitpeppar

Sätt ugnen på 225 grader. Skär potatisen i tunna skivor, fast inte helt igenom. Lägg potatisarna med den skivade sidan upp i en smord form. Pensla dem med smält smör och ugnsbaka i 45 min. Tag ut formen efter 30 min, pensla igen och strö över salt, peppar, rosmarin och ströbröd. Sätt in i ugnen och baka vidare i 15 min tills potatisen är mjuk inuti och gyllenbrun på ytan.



## Salviabröd

1 liter vetemjöl special  
1/2 msk salt  
1/2 pkt jäst  
1/2 liter ljummet vatten  
20 blad Svegro färsk salvia  
3 msk olivolja  
flingsalt

Blanda jästen med lite av vattnet så att jästen löser sig, tillsätt därefter resten av vattnet, mjölet och saltet. Arbeta degen på hög hastighet i degblandare ca 10-15 minuter. Sätt ugnen på 200 grader. Täck bunken med en handduk och låt jäsa i en timme. Håll olivoljan i två långpannor, dela degen i två delar och tryck ut degen tunt. Blanda salviabladen med olivolja, tryck ner salvia i degen och strö över flingsalt. Låt brödet jäsa på plåten 20 minuter med en bakhandduk över. Grädda mitt i ugnen 15-20 minuter tills brödet har fått en fin färg.

## Basilikafärskost

4 PORTIONER

200 g Philadelphia cream cheese  
1 kruka Svegro färsk basilika  
1 msk olivolja  
2 krm salt

Mixa basilika, olivolja och salt med stavmixer och rör sen ner Philadelphia osten.

## Salviadoftande kyckling

4 PORTIONER

4 kycklingfiléer, ca 600 g  
2 msk olivolja  
1 tsk salt  
1/2 tsk chilipeppar  
2 skivade tomater  
1 kruka Svegro färsk salvia  
4 skivor prosciutto

Sätt ugnen på 225 grader. Skär nästan igenom kycklingfiléerna och vik upp dem som böcker. Lägg på en smord ugnsfast form. Pensla 1 msk olivolja över filéerna, salta och peppra. Fördela tomatiskivorna, salvia och prosciutto på kycklingfiléerna och vik ihop dem. Salta, peppra och pensla på resterande olja. Ugnstek ca 20 minuter. Servera med rostade grönsaker.

## Potatis och köttfärssås

4 PORTIONER

1 kg Svegro Delikatesspotatis Smått & Gott  
1 gul lök, hackad  
2 vitlöksklyftor, hackade  
600 g köttfärs  
1 burk tomater (400 g)  
4 msk Svegro färsk oregano  
4 msk 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 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 köttfärssåsen.

Tips!

Hyvla över lite parmesan, gott!

