

Potatistider



NYA SPÄNNANDE RECEPT OCH TIPS



Vi bjuder på våra potatisfavoriter. Hoppas det smakar!

Potatis kan tillagas på oändligt många sätt. Nu vill vi bjuda dig på nya spännande och inspirerande recept med influenser från medelhavs- och det asiatiska köket. Till vissa rätter är en fast potatis bäst och till andra är det bättre att välja en mjölig. I recepten anger vi vad vi tycker du ska välja, men det är så klart en smaksak. Titta gärna in på vår hemsida www.svegro.se för fler spännande och goda recept.

ALLA RECEPT ÄR BERÄKNADE FÖR 4 PERSONER OM
DET INTE STÅR NÅGOT ANNAT.



FÅR VI PRESENTERA PETER NORMAN.

Peter, en matkreatör som medverkat i flera kokböcker. Hans recept och matstyling återfinns också ofta i mat- och inredningstidningar. Tidigare har han drivit egen restaurang och catering-verksamhet. Idag är han flitigt anlitad 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 vurrar Peter lite extra för, därför är det nu extra roligt för Svegro att få bjuda på hans härliga recept. Denna gång har han skapat recept utifrån en av våra klassiker – potatisen. Recept där både mat- och smakglädje slår klackarna i taket!

Sesampanerade potatis- och halloumibullar



1/2 kg Svegro Mos potatis, skalad och kokt
2 tomater, tärnade
1 pkt, 250 g, Halloumi, tärnad
1 kruka Svegro färsk mynta, repad och hackad
1 ägg
2 msk mjöl
salt
nymald svartpeppar
2 dl sesamfrön
olja till stekning

Mosa potatisen med en gaffel, blanda i tomater, halloumi, mynta, ägg och mjöl. Smaka av med salt och peppar. Forma till 8 bullar, ha en skål med kallt vatten vid sidan om som du kan doppa fingrarna i. Vänd biffarna i sesamfröna och stek i olivolja på svag värme ca 5 minuter på varje sida tills bullarna fått en fin färg.

TIPS!

Servera med basilika och en grönsallad.

Rostbiffmacka 4 MACKOR

8 skivor bondbröd
8 skivor rostbiff, 3 mm tjocka
1/2 kg Svegro Kok potatis, kokt och skivad
500 g keso
1 kruka Svegro gräslök, hackad
2 msk Svegro färsk timjan, finhackad
2 msk pressad citron och zest av 1 citron
2 saltgurkor, delade i 8 stavar
1 kruka Svegro kaskadsallat
smör
salt
nymald svartpeppar

Blanda ihop keso, gräslök, timjan, citron och smaka av med salt och peppar. Smöra 4 brödskivor och fördela sallat, potatis, rostbiff, kesoblandning och saltgurka på brödet. Toppa med en brödskiva.

TIPS!

Rostbiffen går att byta ut mot tonfisk eller ägg.



Fyllig potatis- och dragonsoppa



1/2 kg Svegro Mos potatis, skalad och tärnad
1/2 kg purjolök, skivad
1 1/2 l grönsaksbuljong
1 1/2 dl Svegro färsk fransk dragon, repad
salt
nymald svartpeppar

Lägg potatisen och purjolöken i en kastrull och häll över buljongen. Koka upp soppan under lock och låt koka tills potatisen och purjolöken har mjuknat. Ta av kastrullen och tillsätt dragonen, mixa soppan slät med en stavmixer och smaka av med salt och peppar.

TIPS!

Åt soppan kall med tärnad paprika och räkor eller ringla över lite gräddde och dekorera med en dragonkvist.

Potatisgratäng med gräslök och jalapeno

1 kg Svegro Gratäng potatis, skalad och skivad
3 dl mjölk
3 dl vispgräddde
salt
1 krukka Svegro gräslök, finhackad
1 jalapeno, urkärnad och finhackad
200 g feta ost

Sätt ugnen på 200 grader. Koka potatisen på svag värme i mjölk och gräddde tills potatisen mjuknat. Smaka av med salt. Ta av kastrullen och blanda ner gräslök och jalapeno. Lägg potatisen i en gratängform och smula över fetaosten. Gratinera ca 15 minuter tills gratängen fått en fin färg.

TIPS!

Gratängen går bra att förbereda och gratinera strax före servering.



Potatisgryta med kyckling och curry



750 g Svegro Kok potatis, skalad och tärnad
1 purjolök, skivad
1 msk curry
600 g kycklinglårfile, delade i fyra delar
5 dl cocosmjölk
1 msk kycklingbuljong
200 g cocktailtomater, delade
olja till stekning
salt
nymald svartpeppar

Lägg potatisen och purjolöken i en kastrull med olja och fräs några minuter med curry tills potatisen och purjon mjuknar men inte får färg. Stek kycklingen i en stekpanna, ett par minuter på varje sida tills den fått fin färg och lägg över den i kastrullen. Tillsätt cocosmjölken, kycklingbuljongen och smaka av med salt och peppar. Koka grytan på svag värme ca 15 minuter och lägg i tomaterna och koka ytterligare några minuter.

TIPS!
Servera grytan med thaibasilika

Citronstekt klyftpotatis

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. Häll 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.

TIPS!
Passar bra till fågel, kött och fisk.



Potatis i alla former.

En potatis är inte bara en potatis. De olika sorterna har sina speciella egenskaper, färg och form. Det gäller att använda rätt potatis till rätt rätt, därför utgår vi från användningsområde när vi packar vår potatis. De rutiga påsarna med namn som Kok, Klyft, Gratäng och Mos hjälper dig att välja rätt potatis. Och vi har också ekologiskt odlad potatis för dig som föredrar ett ekologiskt alternativ. Allt för att göra det lättare och roligare i köket.



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 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 livsmedels säkerhet och miljöhänsyn.



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