

## Vi odlar ren smakglädje.

På Färingsö utanför Stockholm odlar vi 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.



Örtkryddor ska hackas med en vass kniv eller rivas för att bevara den smakrika saften.



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

## Svenska klassiker



HÄRLIGA RECEPT MED SVENSKA SMAKER.



## Råraka med rökt lax, rucola, dill och gurka



1 kg Svegro Klyft potatis, skalad och sköljd  
1 knippe salladslök, rensad och strimlad  
2 tsk salt  
nymald svartpeppar  
smör  
1 kruka Svegro rucola  
200 g rökt lax  
1 kruka Svegro dill  
1/2 gurka, skalad, urkärnad och skivad

Grovriv potatisen och blanda med salladslöken. Salta, peppra, rör om och pressa ut så mycket vätska som möjligt. Smält smör i en stekpanna och klicka i smeten och stek i omgångar. Stek på båda sidor och tryck till dem med en stekspade, tills de är gyllenbruna. Servera med rökt lax, rucola, dill och gurka.

## Persilja- & timjan-marinerad potatis 4 PORT

1 kg Svegro Smått & Gott delikatesspotatis  
1 tsk salt per liter vatten

Marinad:  
4 msk olja  
3-4 msk pressad citronsaft  
3 msk vatten  
1 tsk salt  
1/2 dl Svegro persilja, finhackad  
1 msk Svegro färsk timjan, repad

Skölj potatisen. Behåll skalet på. Koka potatisen i 10-15 min i lättsaltat vatten. Känn efter med en sticka att potatisen är mjuk. Skär potatisen i halvor eller skivor och lägg i en skål. Blanda ihop ingredienserna till marinaden och häll den över den varma potatisen. Servera genast till kokt eller rökt skinka, korv eller fisk.

## Dillpesto

2 krukor Svegro dill  
1/2 dl valnötter  
1 stor vitlöksklyfta  
1 dl riven parmesanost  
1 dl rapsolja  
1 krm salt  
1/2 krm peppar  
2 msk hett vatten

Kör allt utom olja, salt, peppar och vatten i en mixer. Späd med olja och hett vatten. Smaka av med salt och peppar.

## Kryddgrön dippsås

2 dl gräddfil  
1/2 dl Svegro gräslök, finhackad  
1/2 dl Svegro persilja, finhackad

## 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.

## Potatisgratäng med gräslök och jalapeno

1 kg Svegro Gratäng potatis, skalad och skivad  
3 dl mjölk  
3 dl visprädde salt  
1 kruka 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 grädda tills potatisen mjuknat. Smaka av med salt. Ta av kastrullen och blanda ner gräslök och jalapeno. Lägg potatisen i en gratängform och smula över fetosten. Gratinera ca 15 minuter tills gratängen fått en fin färg.

### TIPS!

Gratängen går bra att förbereda och gratinera strax före servering.

## Dill, kapris och zucchinisallad

4 PORTIONER SOM TILLBEHÖR

1 kruka Svegro kaskadsallat, riven  
1 zucchini, tunt strimlad  
1 rödlök, tunt strimlad  
3 tomater, urkärnade och strimlade  
120 g cocktailkapris  
1 kruka Svegro dill, plockad  
1 kruka Svegro persilja, plockad  
4 ägg, hårdkokta, skalade och delade  
2 msk olja  
1 msk vitvinsvinäger  
salt och nymald vitpeppar

Blanda zucchini, lök, tomater, kapris, dill och persilja. Rör ihop olja, vinäger med salt och peppar och blanda med sallaten. Dekorera med ägghalvorna.

