

MATGLÄDJE

Pot au feu på lax med pepparrot

4 - 6 portioner. En härlig soppgryta som man kan variera med grönsaker efter smak.

1 - 1 1/2 kg lax
4 - 6 potatisar
2 - 3 morötter
1 bit selleri
1 purjolök
1/2 färsk gurka
5 dl fiskbuljong

1 dl vitt vin
1 tsk timjan
1 msk tomatpuré
Pepparrotsaioli:
2 dl majonnäs
2 - 3 msk riven pepparrot
2 msk hackad persilja

1. Halvtina laxen, skär bort skinn och ben och skär fiskkötet i bitar.

2. Skala potatisen, morötter och selleri. Dela gurkan på längden, ta bort kärnorna. Skär allt i cm-tjocka skivor. Strimla purjolöken.

3. Lägg potatis, morötter och selleri i en stor gryta. Tillsätt buljong, vin, salt, peppar, timjan och tomatpuré.

4. Låt allt koka ca 10 min.

5. Lägg i lax, gurka och purjolök. Låt det koka upp och sedan stå brevid plattan med locket på ca 5 min. Smaksätt majonnäsen med pepparrot och persilja. Servera laxgrytan med pepparrotsaioli och varm painriche.



Lax
Norsk, färsk, kg

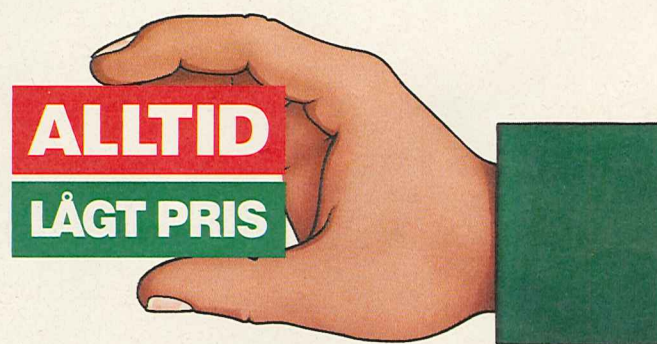
5900
Gäller t.o.m. 12/4

KONSUM



Konsum sänker priserna.

Efter hand tar vi bort extrapriserna och inför istället Alltid Lågt Pris.



Här ser du exempel på varor du kan handla till Alltid Lågt Pris.



KÖTTBULLAR
Foodia, frysta, 600 g

ALLTID
LÅGT PRIS **39⁸⁰**

ANSJOVISFILÉ
Foodia, 100 g **13⁹⁰**
OXPYTT
Findus, 550 g **28⁵⁰**
FISKGRATÄNG
Findus, dill, 550 g **36⁸⁰**



SPAGHETTI
Barilla, 1 kg

ALLTID
LÅGT PRIS **15⁹⁰**

TAGLIATELLE
Barilla, 500 g **11⁹⁰**
PENNE RIGATE
Barilla, 500 g **11⁹⁰**



STEK-KLARA
Kronfågel, 1 kg

ALLTID
LÅGT PRIS **39⁹⁰**

KYCKLINGBRÖST
Kronfågel, 700 g **39⁸⁰**
KYCKLINGLÅR
Kronfågel, 700 g **40⁸⁰**



KALLES KAVIAR
Abba, 190 g

ALLTID
LÅGT PRIS **16⁹⁰**

FISKBULLAR
Abba, 375 g **13⁵⁰**
INLAGD SILL
Foodia, 550 g **19⁸⁰**
LÖKSILL
Foodia, 550 g **19⁸⁰**
DILLSILL
Foodia, 550 g **19⁸⁰**
SENAPSILL
Foodia, 520 g **19⁸⁰**
MAJONÄS
Findus, 450-470 g, glas **26⁵⁰**
MAJONÄS
Findus, 175 g, tub **14⁹⁰**



HAVREGRYN
Kungsörnen, 750 g

ALLTID
LÅGT PRIS **11⁵⁰**

SNABBMAKARONER
Kungsörnen, 500 g **8⁹⁰**
POTATISGRATÄNG
Findus, 450 g **22⁸⁰**
BLOMKÅLSGRATÄNG
Findus, 400 g **22⁸⁰**
PURJOLÖKSGRATÄNG
Findus, 400 g **22⁸⁰**
BROCCOLIGRATÄNG
Findus, 400 g **22⁸⁰**



RIS
Juvel, Amerikansk, 2 kg

ALLTID
LÅGT PRIS **16⁹⁰**



CORN FLAKES
Kellogg's, 750 g

ALLTID
LÅGT PRIS **32⁵⁰**

FROSTIES
Kellogg's, 500 g **27⁹⁰**
SPECIAL K
Kellogg's, 375 g **28⁹⁰**
RUSSIN
Rainbow, 250 g **5⁹⁰**



RUND RUT
Leksandsbröd, 700 g

ALLTID
LÅGT PRIS **19⁹⁰**

KNÄCKEBRÖD
Leksand, 830 g **19⁹⁰**
FORMFRANSKA
SanRemo, 400 g **9⁹⁰**
KAVRING
Wibergs, 750 g **19⁹⁰**
SKYTTEHOLMSLIMPA
600 g **13⁹⁰**



DIGESTIVE
McVities, 400 g

ALLTID
LÅGT PRIS **16⁹⁰**

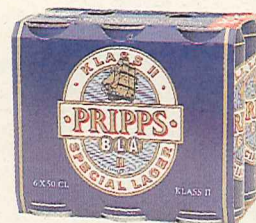
HOB NOBS
McVities, 300 g **17⁶⁰**
FINGER MARIE
McVities, 200 g **8⁹⁰**



JO JUICE
Arla, 20 cl

ALLTID
LÅGT PRIS **8⁷⁰**

LÄTTYOGGI
Arla, 1 kg **15⁵⁰**
GOD MORGON JUICE
Arla, 1 liter **11⁵⁰**



PRIPPS BLÅ II
6-pack, 6 x 50 cl, exkl pant

ALLTID
LÅGT PRIS **39⁹⁰**

PRIPPS FATÖL II
Burk 50 cl, exkl pant **6⁴⁰**



COCA COLA
150 cl, exkl pant

ALLTID
LÅGT PRIS **13⁹⁰**

FANTA
150 cl, exkl pant **13⁹⁰**
SPRITE
150 cl, exkl pant **13⁹⁰**
SPRITE LIGHT
150 cl, exkl pant **13⁹⁰**
MÅLTIDSDRYCK
Bjäre, Lingon, 20 cl **8⁵⁰**
MÅLTIDSDRYCK
Bjäre, Äpple, Äpple/Äpelsin, 20 cl **6⁵⁰**
MÅLTIDSDRYCK
Citron, Slånbär, Sv Vinbär, 20 cl **6⁵⁰**



ARIEL FLYTANDE
Procter, 1 liter

ALLTID
LÅGT PRIS **48⁰⁰**

ARIEL COLOR
Procter, 1,3 kg **48⁰⁰**
YES DISKMEDEL
Procter, 10 dl **26⁹⁰**

Papperet i Konsums informationsblad innehåller högst 25% klorblekta pappersfibrer.

Lammstek
Nya Zeeland, fryst, Vac
utan bäckenben, kg
79⁰⁰
(9510)
Gäller t.o.m 12/4

Lammstek
6-8 portioner
Ugnsvarme 175°

1 1/2 - 2 kg lammstek
2-3 vitlöksklyftor
2 tsk salt
1 tsk rosmarin
1 tsk svartpeppar

Gnid köttet med vitlöken. Stick in klyftor vid fårbenet och i fickor i köttet. Lägg köttet i en långpanna med lite matfett och stek i 1 1/2 - 1 3/4 timme. Steken är lätt rosa vid 70°. Tag ut steken och låt den vila invar i folie ca 15 minuter innan den skärs upp. Börja göra i ordning lök och tomater när du satt in köttet i ugnen.

Fylld lök
6-8 medelstora gula lökar
Till fyllningen:
1/2 dl persilja hackad
1/2 dl ströbröd
40 g sötmandel hackad
1 vitlöksklyfta krossad
1 krm muskotnöt malen
1 msk olja
2 msk Crème Fraîche
salt

Putsa rotändan på lökarna och skala dem. Skär av toppen och gröp ur dem med sked. Koka upp lite saltat vatten och lägg ner lökarna. Vattnet ska inte täcka. Låt sjuda på svag värme några minuter. Tag upp och låt rinna av. Blanda alla ingredienser till fyllningen. Fyll lökarna och baka dem tillsammans med lammsteken 20-25 minuter.

Fyllda tomater
6-8 medelstora tomater
Till fyllningen:
3 hg champinjoner finhackade

1 schalottenlök, finhackad
1 tsk torkad basilika eller 1 msk färsk svartpeppar och salt
1/2 dl grönsaksbuljong av tärning, olja till stekning, parmesanost till gratinering

Skär ett lock på skaftändan av tomaterna. Gröp ur innehållet med sked. Hetta upp lite olja och fräs svamp och lök. Tillsätt buljong och kryddor och låt koka torrt. Fyll tomaterna, strö över parmesan och baka dem tillsammans med steken ca 15 minuter. Lägg ev. på locken vid servering.

Sander
MATMÄSTARE I KONSUM

PÅSKBUFFÉER

Smålandssvecia
Klöverkronan,
35%, pkt, kg
62⁰⁰

Grevéost
Riksst,
Ostmästaren,
28%, kg pkt
49⁸⁰
(6700)

Smör
Mejerierna, 500 g
normal, extrasaltat
14⁹⁰
(2150)

**Fint Svenskt
Delikatessmargarin**
Winner, 1 kg
23⁵⁰
(2950)

Dessertostar
Semper Desirée Blå, 40%, 150 g
20⁰⁰
(2300)

Kryddost
Klöverkronan, 31%, kg
85⁰⁰

Kvibille Gräddädel, 33%, 140 g
19⁰⁰
(2150)

Runda Bords
Winner, 600 g
15⁹⁰
(1950)

Köttbullar
Foodia, djupfrysta,
600 g
39⁸⁰
**ALLTID
LAGT PRIS**

Potatismos
Felix, 12 port., 440 g
27³⁰
(3230)

Pripps Blå, light
Pripps, klass II
burk, 50 cl,
exkl. pant
7⁴⁰
**ALLTID
LAGT PRIS**

Pripps Blå
Pripps, klass II
burk, 6 x 50 cl,
exkl. pant
39⁹⁰

Ris
Juvel, amerikanskt, i påse, 2 kg
16⁹⁰
**ALLTID
LAGT PRIS**

Grönsaker
Findus, sparpack,
djupfrysta,
550-600 g,
Sommar-
grönsaker, Ärt-
majs-paprika,
Herrgårds-
grönsaker,
Salladsgrönsaker
Gäller de sorter som
finns i din butik.
15⁹⁰

Spenat-hackad, 550 g
Ärt 600 g
12⁹⁰

Kalles Kaviar
Abba, 190 g
Mildrökt, Extramild
16⁹⁰
**ALLTID
LAGT PRIS**

Knäckebröd
Rund Rut, Leksandsbröd,
normalt, brungräddat
700 g
19⁹⁰
**ALLTID
LAGT PRIS**

Trekant, normalgräddat,
170 g
6⁹⁰
(790)