

# ENJOY IT'S FROM EUROPE

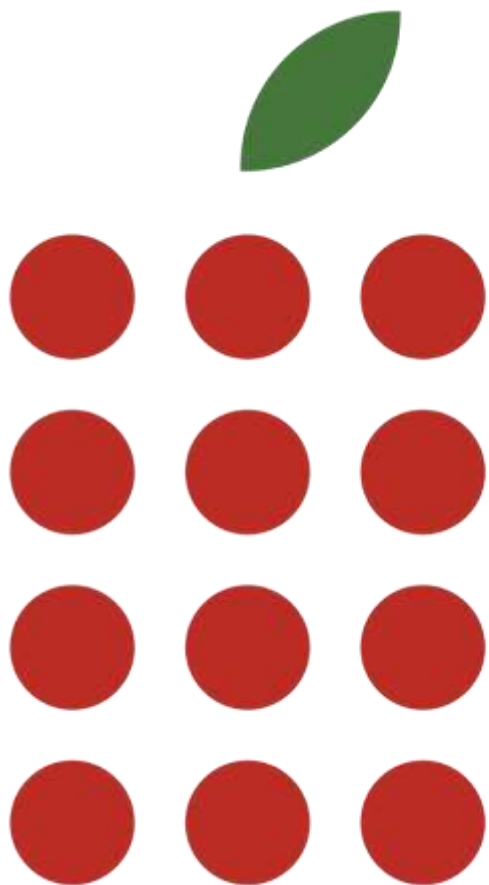


CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

# ENJOY IT'S FROM EUROPE





**RED  
GOLD**

**FROM EUROPE**

YOUR ORGANIC AND SUSTAINABLE CHOICE



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



# Introduktion

Red Gold from Europe kampanj hyllar mångsidigheten hos ekologiska konserverade tomater med en samling inspirerade vinterrecept för julenhelgerna. Varje rätt framhäver de olika konserverade tomatsorternas distinkta egenskaper.

Förvandla skalade hela tomater till en rejäl vintrig linssoppa eller servera dem med smakrik sill för en spännande tolkning. Baka en vacker focaccia toppad med fylliga, hela körsbärstomater eller prova en innovativ pastasås där hackade tomater blandas med aubergine och knapriga pistagenötter. För en festligare familjemåltid kan du göra en napolitansk rispudding, som skickligt kombinerar både passata och tomatpuré för att framkalla djupa, fylliga smaker.

Som en oväntad festavslutning kan du prova att använda hela skalade ekologiska konserverade tomater för att göra en otroligt saftig tomat- och chokladkaka med inslag av de värmande vinterkryddorna ingefära och kanel.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



# Receipt



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

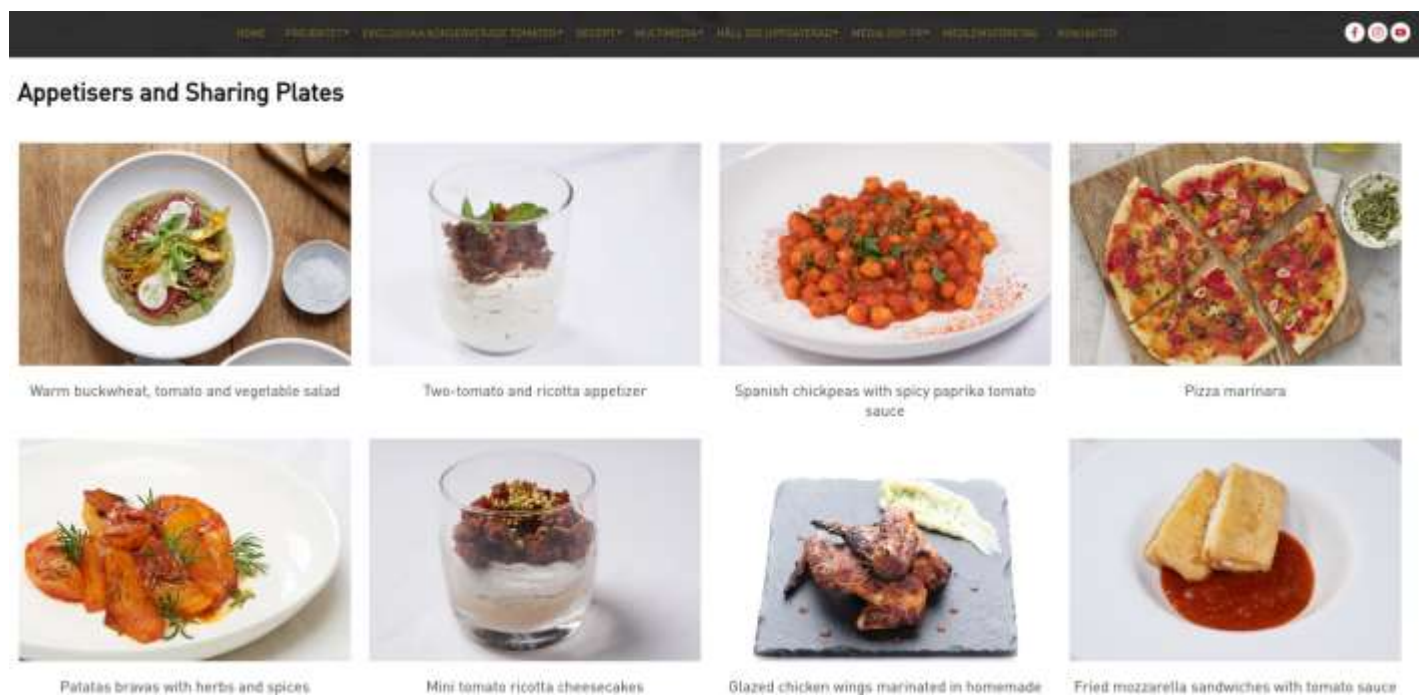
THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



# VÅRA JUL- OCH NYÅRSRECEPT

Om du vill sätta färg på jul- och nyårsmenyn kan du hämta inspiration från våra recept som visar hur mångsidiga våra ekologiska konserverade tomater är.

[Klicka här](#)



HOME | PRODUKT | EKOLOGISKA KONSERVERADE TOMATER | RECEPT | KÄTTREDDA | HÄLL DE JIPSIGTARNT | MEDA BILDER | NOLLWÄRDIG | KÄTTREDDA

### Appetisers and Sharing Plates

- Warm buckwheat, tomato and vegetable salad
- Two-tomato and ricotta appetizer
- Spanish chickpeas with spicy paprika tomato sauce
- Pizza marinara
- Patatas bravas with herbs and spices
- Mini tomato ricotta cheesecakes
- Glazed chicken wings marinated in homemade
- Fried mozzarella sandwiches with tomato sauce



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



# NJUT AV VÅRA FÖRSTAVAL



# SÄSONGSANPASSADE RECEPT

## LINSSOPPA

*Svårighetsgrad:* medelsvår

*Tillagningstid:* 45 minuter

*Portioner:* 4

### INGREDIENSER:

50 ml olivolja extra virgin

1 stor gul lök, finhackad

1 vitlöksklyfta, finhackad

300 g torkade bruna linser, kokta i vatten tills de är kokta (eller 2 burkar linser)

500 g konserverade ekologiska hela skalade tomater

1 lagerblad

1 stark torkad chili, finkrossad

1 liter vatten

salt



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## LINSSOPPA

*En läcker och näringsrik soppa som kommer att bli en vinterfavorit*

### GÖR SÅ HÄR:

Värm en hög kastrull och häll i en generös mängd olja så att den täcker botten. Fräs den hackade löken och vitlöken försiktigt i ca 10 minuter tills de är mjuka och genomskinliga. Tillsätt en matsked vatten när de har fått lite färg.

Tillsätt de kokta linserna i kastrullen och sedan de ekologiska skalade tomaterna, lagerbladet och den krossade torkade chilin. Låt blandningen koka i ytterligare 2-3 minuter. Tillsätt vatten och smaka sedan av med salt. Fortsätt att sjuda på medellåg värme i ytterligare ca 20 minuter. Stäng av värmen.

Servera varm med stekta eller ugnsbakade krutonger.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





## LINGUINE MED TOMAT, AUBERGINE OCH PISTAGENÖTTER

*Svårighetsgrad:* lätt

*Tillagningstid:* 50 minuter

*Portioner:* 4

### INGREDIENSER:

320 g linguine

400 g konserverade ekologiska hackade tomater

300 g aubergine, tärnad

40 g rostade och skalade pistagenötter, finhackade

40 g saltad ricotta, riven

En dillkvist

1 vitlöksklyfta

30 ml olivolja extra virgin

salt och peppar



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## LINGUINE MED TOMAT, AUBERGINE OCH PISTAGENÖTTER

*En ovanlig och smarrig pastarätt med auberginer som är så enkel att laga. Pistagenötterna tillför intressant smak och konsistens och den salta ricottan rundar av rätten perfekt.*

### GÖR SÅ HÄR :

Strö grovsalt över de tärnade auberginerna och lägg dem i ett durkslag i 20 minuter för att avlägsna överflödigt vätska. Skölj snabbt av dem och torka med kökshanddukar. Hetta upp olivoljan i en non-stick kastrull tillsammans med den skalade vitlöksklyftan, tillsätt sedan de tärnade auberginerna och låt steka under lock i 5 minuter, rör om ofta för en jämn tillagning. Tillsätt ekologiska hackade tomater och några dillvippor och låt koka tills det har reducerats till en tjock pastasås. Smaka av med salt och peppar. Koka linguine i saltat kokande vatten, häll av och blanda ner i såsen. Rör om i några minuter på låg värme och servera sedan med riven ricotta och hackade rostade pistagenötter.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## VEGETARISK RIS-SARTÙ

*Svårighetsgrad:* medelsvår

*Tillagningstid:* ca 1 timme

*Portioner för:* 4

### INGREDIENSER :

400 g carnaroliris

150 g mozzarella

150 g gröna ärtor och 1 vitlöksklyfta

100 g riven Parmigiano Reggiano

2 hårdkokta ägg och 1 vispat ägg

400 ml ekologisk tomatpassata och 50 g tomatpuré

300 g lök

80ml rött vin och 80ml olivolja extra virgin

60 g smör och ströbröd

solrosolja för stekning

salt, peppar

Grönsaksbuljong:

1 stjälk selleri, 2 morötter och 1 gul lök

100 g konserverade skalade tomater

1 liter vatten



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## VEGETARISK RIS-SARTÙ

*Denna läckra rätt serveras traditionellt vid högtidsdagar; avnjut den med familjen vid ett speciellt tillfälle - den är väl värd ansträngningen!*

### GÖR SÅ HÄR:

Börja med att koka upp ingredienserna till grönsaksbuljongen i en kastrull och låt sjuda i 30 minuter. Tillred sedan såsen: Fräs löken (skuren i tunna juliennestrimlor) i olivolja i en stekpanna, tillsätt ärtorna och häll på rödvinet. Tillsätt tomatpuré och passata när vinet har avdunstat. Skär mozzarellan i små tärningar. Smörj fyra 10 cm stora tart- eller kakformar (eller en stor ugnform) och strö över ströbröd. Torrstek riset, tillsätt den silade grönsaksbuljongen och låt sjuda. Tillsätt tomatsåsen efter halva tiden och koka tills riset är al dente eller fortfarande fast. Kyl riset genom att sprida ut det i en ugnform. När det är ljummet, blanda i det uppvispade ägget. Ta de förberedda formarna och börja med att breda ut ett lager ris i botten och upp längs sidorna. Fyll på med mozzarella och de hackade hårdkokta äggen och täck sedan över med resten av riset. Baka i 180°C i 10 minuter och sedan i 220° i ytterligare 8 minuter. Lossa sartun från formarna och servera med resten av såsen och ett strössel av Parmigiano Reggiano.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## FOCACCIA BARESE MED KONSERVERADE DATTERINI-TOMATER, BURRATA OCH BASILIKAPESTO

*Svårighetsgrad:* måttlig

*Tillagningstid:* ca 3 timmar

*Portioner:* 6

*INGREDIENSER* (till 2 focaccia):

*Till degen:*

300 g italienskt typ 00-mjöl 200 g dubbelmalt  
durumvetemjöl 320 g vatten 140 g potatis 30 g  
olivolja extra virgin och 12 g salt 15 g färsk  
bryggerijäst (Obs: 5 g om du förbereder degen dagen  
före. Använd 10 g vid varmt väder)

*Till toppingen:*

500 g konserverade ekologiska datterini- eller  
körsbärstomater

30 g svarta oliver i saltlag

torkad oregano efter smak

olivolja extra virgin efter smak

salt efter smak



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## FOCACCIA BARESE MED KONSERVERADE DATTERINI-TOMATER, BURRATA OCH BASILIKAPESTO

### GÖR SÅ HÄR:

#### *Till degen:*

Koka upp en stor kastrull med vatten och lägg i potatisen med skalet kvar. Koka i ca 30 minuter, låt rinna av och svalna i ett durkslag innan du mosar potatisen.

Blanda mjöl och jäst i en köksmaskin utrustad med degkrok. Rör ut saltet i vattnet så att det löses upp, sätt på mixern (pizzamixernivå 3) och håll gradvis ner vattnet i mjölet. När vattnet har sugits upp häller du i oljan och tillsätter potatismoset. Blanda alla ingredienser och håll ut på en lätt oljad bänkskiva. Knåda degen färdigt för hand, dela den i två delar och använd följande vikningsteknik: lyft den övre ytterkanten och för den till mitten av degen; upprepa med botten och 2 sidor och gör sedan samma sak med den andra delen. Täck över och vänta 15 minuter och upprepa samma procedur. Forma sedan degen till två bollar, lägg var och en i en lätt oljad skål och låt jäsa på en varm plats i två timmar.

#### *Gör färdigt focaccian :*

Kavla ut de två degportionerna i två runda oljade formar när de har jäst. Skär tomaterna i halvor och tryck fast dem med den skurna sidan nedåt på degen så att saften frigörs och focaccian får sina karakteristiska fuktiga gropar. Strö över oliverna och den torkade oreganon. Låt vila i ytterligare en halvtimme. Ringla olivolja över focaccian och grädda i förvärmad ugn på 250°C i 15-18 minuter, tills ovansidan är gyllene och lite brynt på vissa ställen.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## RÖKT SILL MED ROSTAD PAPRIKA OCH TOMATSÅS GJORD PÅ HELA SKALADE KONSERVERADE EKOLOGISKA TOMATER

*Svårighetsgrad: måttlig*

*Tillagningstid: ca 2 timmar*

*Portioner: 4*

### INGREDIENSER:

250 g rökta sillfiléer

60 g lök

400 g paprika

150 g konserverade ekologiska hela skalade tomater

40 g persilja

4 vitlöksklyftor

salt

2 msk äppelcidervinäger

30 ml olivolja extra virgin

Svartpeppar

små salladsblad och örter, att garnera med



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## RÖKT SILL MED ROSTAD PAPIKA OCH TOMATSÅS GJORD PÅ HELA SKALADE KONSERVERADE EKOLOGISKA TOMATER

*GÖR SÅ HÄR :*

Putsa sillen, ta bort eventuella fenor och bryt upp köttet med fingrarna eller skiva det försiktigt. Lägg fisken i en skål, täck med vatten och låt den ligga i blöt i några timmar tills den är mjuk. Rosta paprikorna och tomaterna i ugnen eller på en grillplatta, lägg dem sedan i en form och låt dem ligga övertäckta i minst 2 timmar. Rengör paprikorna genom att ta bort det brända skalet och kärnorna och skölj dem; ta bort kärnorna från tomaterna. Låt paprikorna rinna av väl och lägg dem i en matberedare tillsammans med tomaterna, den tvättade persiljan, vitlöken, salt, peppar, olivolja och vinäger och mixa allt till en massa - den kan antingen vara mycket slät eller lite grov, beroende på tycke och smak. Portionera ut den rökta sillen på peppar- och tomatpurén och garnera med några blad och örter efter eget val. Servera gärna med rågröd och lök som skurits i juliennestrimlor och legat några timmar i isvatten.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





## TOMAT- OCH CHOKLADKAKA

*Svårighetsgrad:* lätt

*Tillagningstid:* 1 timme

*Portioner:* 12

### INGREDIENSER:

200 g konserverade ekologiska hela skalade tomater

180 g socker

1 ägg

140 g vetemjöl med låg glutenhalt och 3 tsk bakpulver

30 g pulveriserad bitter kakao

110 ml majsolja

30 g chokladdroppar

1 nypa ingefära

1 nypa kanel

smör, för att smörja kakformen

### *Till dekoration:*

2 msk skivad mandel, rostad

en handfull kakaonibs (valfritt)



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



## TOMAT- OCH CHOKLADKAKA

### GÖR SÅ HÄR:

Vispa socker och ägg väl i en bunke. Kör de ekologiska hela skalade tomaterna i en mixer och tillsätt den tillsammans med oljan i den vispade äggblandningen och blanda ihop. Sikta mjölet med bakpulver och kakao och tillsätt sedan alla övriga ingredienser till kakblandningen utom chokladdropparna och kryddorna, blanda tills du får en slät kräm. Tillsätt sedan chokladdropparna, kanel och ingefära. Häll upp kakblandningen i en smord 20 cm rund kakform, strö över den skivade mandeln och grädda i en varmluftsugn på 170°C i ca 30 minuter. Låt kakan svalna några minuter i formen och vänd sedan försiktigt ut den på ett galler. Dekorera med rostad skivad mandel och om du vill lite vanliga kakaonibs.



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



# SOCIALA MEDIER

Följ oss på våra sociala medier:

**Instagram:** <https://instagram.com/redgoldfromeuropese>

**Facebook:** <https://facebook.com/redgoldfromeuropese>

**You Tube:** <https://youtube.com/@redgoldfromeuropese>

**Hashtag:**

#ANICAV

#EnjoyItsFromEurope

#RedGoldFromEurope

#EkologiskTomat



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.





**TACK  
och  
GOD JUL**

# ENJOY IT'S FROM EUROPE



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH  
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

