



### Cevapcici med rostad paprikasås



Cevapcici är kryddiga köttfärsjärpar med sitt ursprung i Balkan. Vi gör våra cevapcici på KRAV-märkt nötfärs från Faringe, KRAV-baljférs och ekologiska kryddor. Basen i den varma paprikasåsen är grillad paprika och laktosfri ekologisk grädde. Servera med rostad klyftpotatis och gärna rå lök.

Järpar/100g: Kcal:116, fett:4,3g, kolhydrater:7,4g, protein:12,5g.  
Sås/100g: Kcal:118, fett:9,2g, kolhydrater:6,1g, protein:1,6g.

### Klassiskt dillkött



Här har vi en riktig svensk husmansklassiker! Vi gör vårt dillkött på svenskt KRAV-nötkött som vi långkokar och på buljongen gör vi den klassiska såsen tillsammans med ekologiska och KRAV-märkta råvaror som laktosfri grädde, morot, lök, ättika och massor av dill. Servera med kokt potatis och gärna inlagd gurka.

Näring/100g: Kcal:121, fett:6,4g, kolhydrater:6g, protein:9,7g.

### Kycklinggyros med rosa kebabsås



Gyros är en grekisk specialitet med skivat kryddat kött. Vi gör vår gyros på strimlad svensk kycklinglårfile kryddad med ekologiska kryddor och kryddblandningen Garam Masala. Till har vi en kebabsås på laktosfri KRAV-märkt yoghurt, KRAV-märkt majonnäs, KRAV-märkt tomatpuré och ekologiska kryddor. Servera med tortillabröd, pitabröd eller ris och gärna en grönsallad.

Gyros/100g: Kcal:115, fett:4,3g, kolhydrater:0,6g, protein:18,3g.  
Sås/100g: Kcal:222, fett:22,2g, kolhydrater:3g, protein:3g.

### Zucchini- & quinoabiffar med kall örtsås



Smarriga och klimatsmarta biffar med KRAV-märkta och ekologiska råvaror som vit quinoa, zucchini, broccoli, hårdlagrad ost och solroskärnor som ger biffarna lite crunch. Till har vi en frisk örtsås baserad på KRAV-märkta och ekologiska råvaror. Servera med rostad potatis eller rostade rotsaker.

Biffar/100g: Kcal:176, fett:9,1g, kolhydrater:19,1g, protein:8g.  
Sås/100g: Kcal:383, fett:31,5g, kolhydrater:3,8g, protein:4,4g.

