## Midsommargott – Naturligt god - 100 % fullkorn och inga tillsatser

*På midsommar träffas vänner och familjer för att äta gott och njuta av sill, potatis, grillmat och naturligtvis glass med jordgubbar! För många är det viktigt att maten inte bara smakar gott utan också är lite mer hälsosam och inte innehåller massa tillsatser. På Finn Crisp receptsajt finns plockmatsrecept som både är goda och lite mer hälsosammare.*

För de flesta förknippas Finn Crisp med ett klassiskt knäckebröd som är gott och nyttigt. Men man kan göra så mycket mer med ett Finn Crisp! Fyllda rullar, tilltugg, söta snacks och härliga efterrätter. Här kommer några inspirationsrecept som kan användas både som tilltugg när gästerna kommer eller på midsommarbuffén.

Våren 2015 lanserade vi en ny receptsajt i Sverige, [www.finncrisp.se](http://www.finncrisp.se). Fokus på recepten är plockmat och röror. Förutom våra egna recept ville vi få inspiration från andra. Därför startade vi vår kampanj ”Mitt goda tips” där bloggare uppmuntrades att skicka in sina favoritrecept med Finn Crisp. Vi har fått in flera spännande och goda recept! Titta gärna på [www.finncrisp.se](http://www.finncrisp.se) för idéer och inspiration! Finn Crisp är ett naturligt bröd som är gjort på 100% fullkorsrågmjöl och surdeg. Förutom det klassiska tunna originalbrödet, finns Finn Crisp också som snacks.

**För mer information:**

Pontus Cederberg, Marknadschef, tel 070-724 07 40

Åsa Pegelow, Produktchef Finn Crisp, tel 070-254 86 91

**Receptbeskrivningar**

Keylimekräm med Finn Crisp-crumble & marinerade jordgubbar (4 pers)

Till krämen: 4 äggulor, 1 burk kondenserad mjölk (400g), 1 dl limejuice, vaniljstång

Till crumblen: 10 krossade finn crisp (original), 50g smör, 3 msk råsocker

Marinerade jordgubbar: ca 500g färska jordgubbar, en kruka färsk basilika, skalet och saften av en lime, 2 msk råsocker

Gör så här:

Börja med att förbereda jordgubbarna som gärna kan stå i kylen ett par timmar före servering. Skär jordgubbarna i mindre bitar, finhacka basilikan och blanda i en skål med sockret. Riv sedan skalet av en lime över och pressa i saften. Rör om och ställ i kylen. Blanda ihop äggulorna, den kondenserade mjölken och limejuicen. Häll i glasburkar eller andra portionsformar och grädda i ugn på 150 grader i 10 minuter. Ta ut och låt svalna. Smält smöret och sockret i en panna och häll i finncrispsmulorna. Rör runt ordentligt.Häll på en plåt med bakplåtspapper och låt torka i ugn på 175 grader. Rör runt några gånger så att inget bränns. Servera krämen, jordgubbarna och crumblen tillsammans, och njut!

Finn Crisp tartar (4 pers)

6 st Finn crisp, 200 g innanlår av nöt, 0,5 st majova, 2 st äggulor, 1 tsk dijonsenap, 1 msk vitvinsvinäger, 1,5 dl solrosolja, 1 dl olivolja, syrad svamp eller lök, parmesan, persilja, salt

Gör så här:

Börja med att göra majonnäsen. Blanda äggulor med 1 tsk dijonsenap och vitvinsvinäger.

Tillsätt oljan i en tunn stråle samtidigt som du vispar. Skala och riv majrovan och blanda ner hälften av den i majonnäsen. Smaka av med salt. Hacka innanlåret och blanda med 1 tsk dijonsenap och resten av den rivna majrovan. Salta rikligt. Lägg upp på en tallrik med Finn crisp i botten, ett lager majonnäs, kött, lite syrad svamp eller lök, riven parmesan och toppa med persilja. Servera!

Finn Crisp Rullor fyllda med Grönsakstzatziki (4 pers)

12 st Finn Crisp. 0,5 l grönsaksbuljong

Fyllning: 1 dl grovt riven zucchin och pressad av överskottsvätska, 1 dl grovt riven morot, 0,5 äpple grovt riven och pressad av överskottsvätska, 0,5 riven vitlöksklyfta, 1 dl kvarg / yoghurt, 1 tsk citronsaft 1/4 tsk salt, svartpeppar

Gör så här:
Börja med att göra fyllningen. Blanda alla ingredienser i en skål och krydda. Förvara i kylen.Värm upp grönsaksbuljongen, den skall inte koka. Stäng av värmen. Doppa finn crispen i buljongen för ett par sekunder så att de mjuknar. Med hjälp av en hålslev ta bort dem från buljongen och lägg dem på ett bakplåtspapper. Bred cirka 1,5 tsk fyllning på varje finn crisp och rulla ihop. Placera rullarna i en behållare och ställ i kylen för ett par timmar. Servera som plockmat.

Skagenröra med chili och lime (4 pers)

6 st Finn Crisp organic, 200 g räkor (skalade), 1 hårdkokta ägg, 125 g kesella, 1 dl creme fraiche, 1 tsk senap, 1 msk hackad gräslök, 1 msk hackad dill, 1 tsk riven lime skal, 0,5 tsk sambal oelek, 1 krm salt, 1 tsk saft från limen

Gör så här:
Skär räkorna i bitar, skala och hacka äggen. Skölj av limen och riv ner skalet. Blanda ihop kesella, crème fraiche, senap, gräslök, dill, limeskalet, sambal oelek, salt och saften från limen. Rör ner äggen och räkorna. Låt stå kallt innan servering. Serveras med Finn Crisp organic.

Sashimi med Finn Crisp

8 skivor Finn Crisp Original, färsk lax, färsk tonfisk, gurka, gräslök, wsabi, färskost, sjögräs, chillipeppar

Lax & Tonfisk sashimi

Dela Finn Crisp på mitten med en vass kniv. Blanda wasabi och färskost, bred röran på bröden och toppa med en fin skiva lax och tonfisk (rå eller halstrad med chillipeppar). Klipp sjögräs i fina smala bitar och lag runt.

Gurk sashimi

Dela Finn Crisp på mitten med en vass kniv. Blanda riven parmesan, wasabi och färskost, bred röran på bröden och toppa med fina stavar med gurka. Klipp sjögräs i smala bitar och lägg runt. Toppa med riven parmesan. Fler vegetariska alternativ: avokado, seller.

VAASAN Sverige AB ingår i den internationella bagerikoncernen VAASAN Group med säte i Finland. Vaasan Sverige AB, med huvudkontor i Stockholm, arbetar under varumärkena Bonjour samt Finn Crisp. Vaasan Sverige är sedan drygt 25 år tillbaka en ledande aktör inom bake off i Sverige och kunderna återfinns inom dagligvaruhandeln, servicehandeln och foodservice sektorn.

Vaasan-koncernen är det största bageriföretaget i Finland och Baltikum, den näst största knäckebrödsproducenten i världen och en ledande producent och leverantör av bake off produkter i Norden. Vaasan - koncernen omfattar Vaasan Oy i Finland, AS Leibur i Estland, A/S Hanzas Maiznicas i Lettland, UAB Vilniaus Duona i Litauen samt Vaasan Sverige AB i Sverige och Vaasan Norge A/S i Norge. Koncernens omsättning uppgick år 2013 till ca 410 miljoner euro och personalstyrkan till ca 2800 personer. Läs mer på [**www.vaasan.se**](http://www.vaasan.se/)