

# Fransyska

Benfri, svenskt kött



**89-**  
Kg.

## Fransyska i ugn

Fransyska som tillagas på låg temperatur i ugnen med rött vin, vitlök och timjan.

Ugnstemperatur: 150° 8 portioner

- 25 g smör
- 2 msk flingsalt
- 2 tsk svartpeppar
- 2 msk flytande honung
- 1,3 kg fransyska
- 2 dl rött vin
- 300 g röd lök, i klyftor
- 1 dl färsk timjan
- 1 oskalad vitlök i klyftor

Hetta upp smöret i en traktörpanna eller stor gryta som tål ugnsvärme. Salta, peppra och ringla över honung medan du bryner steken runt om. Köttytan bränns lätt på grund av honungen, så håll på vin när köttet fått färg. Tillsätt resten av ingredienserna och tillaga i ugnen med lock på tills köttet har en innertemperatur på 55 grader, cirka 1 timme och 30 minuter. Låt steken vila 15 minuter. Skär köttet i skivor och lägg tillbaka det i grytan.

Recept: [www.coop.se](http://www.coop.se)

# Spareribs

Svenskt kött



**39<sup>90</sup>**  
Kg.

# Bacon

3 x 125 g.



**25<sup>★</sup>**

[www.konsumdalsjofors.se](http://www.konsumdalsjofors.se)

## Öppettider

|       |             |
|-------|-------------|
| Månd- | 8.00-20.00  |
| Fred  | 8.00-20.00  |
| Lörd  | 9.00-20.00  |
| Sönd  | 10.00-20.00 |

Delikatessen öppen alla tider!



VÄLKOMNA!

Konsumhallen

Dalsjöfors

033-27 02 87

Butiken som ägs av medlemmarna

Nybakade frallor och limpor alla dagar i veckan!

## Julskinka

Griljerad & skivad  
250 gr.



**39<sup>90</sup>**★

## Pommes

900 gr.



2 för:

**25<sup>-</sup>**★

## Hushållsost



**59<sup>90</sup>**  
Kg.

## Müsli

400 gr.  
Flera sorter



**37<sup>90</sup>**★

## Lingongrova

500 gr.

*Pågen*

**15<sup>-</sup>**★

## Dryck av ciderkaraktär

1,5 lit.

Flera smaker



Medlemspris

**10<sup>-</sup>**  
+pant

# Potatis

Flera sorter

2 kg.

**15<sup>:-</sup>**★

# Rösti

Rösti är en potatiskaka från Schweiz, här med grovriven morot, potatis, gul lök och lagrad ost. God variant av den klassiska röstin!

2 portioner

450 g grovrivna eller strimlade potatisar

1 grovriven morot

1 finhackad gul lök

3 msk smör till stekning

1 dl riven lagrad ost

0.5 tsk salt

Gör så här

Blanda potatis, morot, lök och salt. Låt fettet bli ljusbrunt i en stekpanna. Stek potatisblandningen på ej för stark värme ca 2 minuter, rör då och då.

Blanda i den rivna osten, rör om och platta till. Stek kakan under lock tills det blivit frasig stekskorpa, ca 5 minuter. Vänd kakan, lägg på locket och stek den andra sidan frasig, ca 5 minuter.

Recept: [www.coop.se](http://www.coop.se)

# Morötter

1 kg.

Medlemspris



**5<sup>:-</sup>**★

Förbeställ dina julvaror i delikatessen så slipper du stå i kö till jul!

Beställ senast 15/12  
och hämta 22/12  
mellan kl 9-18

Beställ enkelt på  
[handlahoskonsum@gmail.com](mailto:handlahoskonsum@gmail.com)  
eller 033-270287

# Kiwi

3 för:

**12<sup>:-</sup>**★

# Smör

500 gr.

Max 2 pkt/kund



**29<sup>90</sup>**★

# Strutar & pinnar

6-12-pack

Flera sorter



**29<sup>90</sup>★**



# Glass

465ml.

Flera sorter

**39<sup>90</sup>★**

# Ahlgrens Bilar

130 gr.

2 för:

**25<sup>★</sup>**

# Chokladkakor

200 gr.

Flera sorter

**Marabou**

2 för:

**32<sup>★</sup>**

## Kärleksmums med Marabouglasyr

3 ägg

2.5 dl strösocker

150 g smör, smält

0.5 dl solrosolja

0.5 dl mjölk

1 dl kakao

3 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

Glasyr:

200 g Marabou choklad,

valfri smak

Smörj och bröa en liten långpanna (ca 24×30 cm). Vispa ägg och socker pösigt med elvisp. Tillsätt smör, olja och mjölk. Sikta ner kakaon och rör om. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner i smeten. Blanda allt väl och häll smeten i långpannan. Grädda mitt i ugnen 25-30 min. Låt kakan svalna. Smält chokladen varsamt över vattenbad eller i mikro och bred över chokladkakan.

Recept: [www.coop.se](http://www.coop.se)



**ÖPPETTIDER 1-23/12 :**

**VARDAGAR KL.10 -19**

**LÖRDAG & SÖNDAG KL.10 -15**

### Dags att beställa julkorgar & lådor!

Perfekt gåva till kunder & personal, släkt & vänner och läraren på skolavslutningen! Vi har alltid färdiga förslag, men du kan också själv plocka ihop vad du vill ge bort och så sätter vi ihop det i korg, låda eller bara med cellofan!

Titta in i butiken eller hör av dig på telefon: 070-7437170

mej!l: [info@skenstabo.se](mailto:info@skenstabo.se)

så hjälper vi gärna till!

I december kan du hämta och betala beställningar & julgranar utomhus om så önskas!



Granar finns nu och vi hugger efter hand fram till jul!



Butiken är fylld med julmys! Fikonmarmelad, glögg, senap, enebärdricka, pepparkakskola, julkaffe, saffransskorpor, julknäcke, svagdricka, choklad, julte mm.

Välkommen in och få lite julinspiration!

[www.skenstabo.se](http://www.skenstabo.se) • [info@skenstabo.se](mailto:info@skenstabo.se) • 070-7437170