




23 mars 2016

gilla oss → 

## Andra nyheter

### CONFITERA MERA

Att confitera – koka i fett – är det nya svarta. Anklår, kycklinglår och mycket annat kött blir sönderfallande, smakrikt och gott. Lär dig [confitera som ett proffs](#)

### LAGA LAMMSTEK TILL PÅSK

Proffset Teo Flavet på Husmans Deli i Östermalmshallen visar hur man styckar, fyller och binder upp en lammstek. Läs mer om [lammstek och se filmen](#)

### SÅ LAGAR DU KALVBRÄSS

Den här delikatessen är en körtel med milda smaker som du hittar hos lamm och kalvar. Styckdetaljen är ganska förlåtande så länge du kan det viktigaste. Lär dig mer om [kalvbräss](#)

### FRYST VILT ÄR UNDERSKATTAT

Jaktsäsongen går in i en mindre intensiv period, men för den skull ska du inte underskatta viltköttet du hittar i frysdisk. Läs mer i [Viltbloggen](#)

### SVARTLÖK ÄR DET NYA VITA

Du kanske har sett den i en välsorterad grönsaksdisk nära dig: Svart vitlök. Genom en fermenteringsprocess har den förändrat utseende och utvecklat djupa smaker. Läs mer om [svart vitlök](#)

### FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM

Du hittar oss på

## Vinn vår kniv med påskens bästa rätt på rester



Det är gott, proffsigt och klimatsmart att ta till vara på mat som blev över. Gör din bästa rätt på påskfirandets rester och tävla om PS stora kockkniv värd 1350 kronor!

### Gör så här:

- Laga något gott – och snyggt – på rester och lägg ut på Instagram
- Tagga med #professionalsecrets och #bastarestratten
- Följ oss på Instagram @professionalsecrets
- Beskriv vad det är vi ser
- Tagga två vänner

Tävlingen pågår till och med den **20 april 2016**. Vinnaren utses av en jury med representanter från Professional Secrets.

**Tips:** Ju fler rätter du lägger ut, desto större chans att vinna.

Läs mer om tävlingen "[Bästa resträtten](#)"

## Ny blogg: Direkt från grönsakslandet

[@professionalsecrets](#) och vi tycker verkligen du ska bidra med en bild på din bästa rätt på rester från påskfirandet...

### SKICKA VIDARE

Känner du andra som uppskattar matlagningskunskap direkt från proffsen? [Vidarebefordra](#) gärna det här mejlet till dem.



Om du inte hittar **Anna Andersson** i köket så hittar du henne i det egna grönsakslandet. "Gröna fingrar" är bara förnamnet och därför är vi jätteglada att få presentera Anna som bloggare på PS.

Redan nu kan du läsa om de där röda smakexplosionerna som ska planteras nu för att de ska bjuda på några av sommarens bästa matupplevelser: *Solanum lycopersicum*.

Till bloggen: [Direkt från grönsakslandet](#)

## Grillsäsong = PS grillpaket



Lagom till grillsäsongen har vi satt ihop ett paket med alla köksredskap du behöver för att grilla som ett proffs.

### PS stora grillpaket:

- PS stora kockkniv
- PS skärbräda i bok
- PS grillpincett
- PS kocksläng i 100% bomull
- Proffsens snabba grillskola (digitalt häfte)
- Chef de Partie kött. 120 sidor med kunskap och inspiration. Boken som gör dig till en ännu bättre och mer inspirerad köttkock.

### PS lilla grillpaket:

- PS stora kockkniv
- PS skärbräda i bok
- Proffsens snabba grillskola (digitalt häfte)
- Chef de Partie kött som e-bok. 120 sidor med kunskap och inspiration som gör dig till en ännu bättre och mer inspirerad köttkock.

Med koden **Grill2016** så får du spara du 643 kr för stora grillpaketet och 475 kr för lilla grillpaketet.

Du betalar alltså endast

**1795 kronor** för stora grillpaketet (ordpris: 2438 kr)

**1550 kronor** för lilla grillpaketet (ordpris: 2025 kr)

(Gäller fram till 31 mars 2016.)

Intresserad? [Handla direkt i PS webbshop:](#)

---

## Klassiska lammlägg till påsk

Lammlägg som bräserats långsamt och länge i ugnen är en (bland annat) spansk klassiker som är på god väg att bli en svensk påskklassiker.

För att få till påskens enklaste och godaste bjudrätt behöver du bara två saker: En utmärkt råvara och tålamod.

Här hittar du ett klassiskt [recept på lammlägg:](#)

---

## GLAD PÅSK önskar vännerna på PS!

---

Du får detta nyhetsbrev eftersom du anmält dig via vår hemsida ([www.professionalsecrets.com](http://www.professionalsecrets.com)).  
Har du problem att läsa detta mail? [Läs via din webbläsare](#). Inte intresserad längre? [Avprenumerera](#).