

PRESSMEDDELANDE 2007-10-15

## **Årets kock, Tommy Myllymäki, skapar omslagstemat för Eniro Gula Sidorna**

Tommy Myllymäki, som vann tävlingen årets kock 2007, har skapat omslagstemat för Eniro Gula Sidorna. Tommy har tagit fram olika lokala smårätter så kallade snack. I Kalmar är Tommys recept potatiscreme med sidfläsk, kryddpeppar och lök.

De olika recepten är uppdelade efter de lokala telefonkatalogerna och de tar lika lång tid att tillreda som ett telefonsamtal. Vissa kan ta längre tid än andra, precis som en del samtal tar längre tid. Varje ort har sitt recept på omslaget av Gula Sidorna katalogen.

Alla recepten från hela Sverige finns samlade i en receptbok. Genom att stödja Bris med 100 kronor får bidragsgivaren receptboken. Betala in 100:- på BRIS PG 901504-1 och ange din adress samt ordet "recept" i meddelandefältet.

- Vi är oerhört stolta att Tommy har skapat dessa lokala snack som nu pryder omslagen för Eniro Gula Sidorna och att vi samtidigt kan stödja Bris i deras arbete med utsatta barn, säger Katarina Lind, produktchef Gula Sidorna katalog.

### **Potatiscreme med sidfläsk, kryddpeppar och lök.**

"Från Kalmar och Öland så har vi potatiscreme med kryddpeppar, sidfläsk och lök vilket är smaker av kroppkaka. Utmärkt som en egen rätt eller bara ha som tillbehör till en stekt köttbit" – Tommy

150 g mandelpotatis eller annan mjölig potatis  
1 dl mjölk  
90 g smör  
Salt  
2 st färska lökar  
100 g sidfläsk  
1 tsk grovmalen kryddpeppar

Koka potatisen mjuk och passera den. Tillsätt smör och mjölk, rör om och smaka av med salt.

Om cremen blir för stabbig, tillsätt lite mer mjölk.

Skär fläsket i tunna stavar och stek det sedan krispigt i torr stekpanna på medelhög värme.

Låt fläsket rinna av på papper efter det du stekt det.

Koka de färska lökarna i saltat vatten tills de är mjuka.

Servera potatiscremen med fläsket och löken.

Strössla till sist kryddpeppar på tallriken.

### **Om distributionen**

Distributionen av Eniro Gula Sidorna har inletts och löper områdesvis. Posten levererar katalogerna i hela området. Efter cirka 1-2 veckor hämtar Posten tillbaka eventuellt kvarlämnade kataloger från portuppgångar i flerfamiljshushåll. Dessa kataloger återdistribueras till andra områden eller går till ett restlager för efterbeställningar. Eniro och Posten gör en uppföljning av antalet kvarlämnade kataloger. Uppföljningen ligger till grund för justering av nästa års upplaga och katalogdistribution.

De som inte har möjlighet att plocka in sitt exemplar, eller inte fått katalogen, är välkommen att kontakta Eniro på [distribution@eniro.com](mailto:distribution@eniro.com) eller 020-615 615. Gamla kataloger läggs i pappersåtervinningen.

---

#### Kontaktpersoner:

Katarina Lind, produktchef Gula Sidorna katalog, 070-663 37 08, [katarina.lind@eniro.com](mailto:katarina.lind@eniro.com)

Catharina Wallin, Informatör, 08-553 312 54, 070-266 36 82, [catharina.wallin@eniro.com](mailto:catharina.wallin@eniro.com)

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

[www.eniro.com](http://www.eniro.com)

Eniro är det ledande sökföretaget på den nordiska mediemarknaden. Eniro gör det enkelt att hitta personer, företag och produkter med hjälp av kataloger, nummerupplysning, Internet- och mobiltjänster. Eniro har verksamhet i Sverige, Norge, Finland, Danmark och Polen.

Eniro är noterat på Stockholmsbörsen och har cirka 5 000 medarbetare. Under 2006 uppgick intäkterna till 6 372 MSEK, med ett resultat före avskrivningar (EBITDA) på 2 220 MSEK. Rörelseintäkter och EBITDA exkluderar verksamheter under avveckling.

I Sverige erbjuder Eniro bland annat tjänsterna Eniro Gula Sidorna, Eniro 118 118, [eniro.se](http://eniro.se), [passagen.se](http://passagen.se) och [mobil.eniro.se](http://mobil.eniro.se). Eniro Sverige har cirka 1 400 medarbetare.