



samarbete mat

13 TESTADE RECEPT

2 | 2025

*5x nya grill-
delikatesser*

*Utsökta
tårter*

*Trendig
pinsa*



Nu är det fest!

MIDSOMMAR, EXAMENSFEST ELLER ETT SOMMARVECKOSLUT
- BJUD IN VÄNNER OCH ÄT GOTT

6 438460 828768 >



Sommar på tallriken

Midsommar, examensfester eller ett vanligt veckoslut – maten förhöjer stunden. Alla gillar garanterat nya grill delikatesser och matiga sallader. En vacker tårta gör festen, bjud gästerna på en frasig, fräsch Britatårta och en medelhavsinspirerad smörgåstårta.

G glutenfri
V vegetarisk
M mjölkfri
VE vegansk
Ä äggfri
PL planetär

Näringsinnehållen i recepten: yhteishyvä.fi

Recept i detta nummer

Ägg Benedict med kallrökt lax
Vegansk Britatårta med rabarber
Medelhavsinspirerad smörgåstårta på focaccia
Grillade nektariner med bacon
Bang bang-spett
Grillade kålklyftor
Laxknyten på grill
Grillade ostsmörgåsar
Matig sallad med sparris och fetaost
Asiatisk biffsallad
Cacio e pepe-, caprese- och vegopinsa

RECEPT

S-provköket

3 Anne Ponkkonen
4 Hanne Penttinen
Anni Kulju
5 Mette Mehtäläinen
7 Anni Salminen
7 Maria Ruutuoksa-Tarvainen
7 Mervi Väisänen

Stylist

Sanna Kekäläinen

Foto

Reetta Pasanen

Kock vid

fotograferingarna
Iita Niskanen

Läs även

Varukorgen

13



Recept
yhteishyvä.fi

Samarbetes receptgaranti

Med recepten i Samarbete lyckas du! Recepten i Samarbete planeras i S-provköket. De nya, testade och smarta recepten innehåller rikligt med säsongsgronsaker och inhemska råvaror. Recepten ger idéer, inspiration och nya smaker till både vardag och fest. Ingredienserna till recepten finns på Prisma och S-market.

SÄSONGENS SUPERSTJÄRNA

Sparris



Tips!

Du gör en snabb hollandaise med en stavmixer.

Ägg Benedict med kallrökt lax

4 portioner | 30 min.

1 knippe (250 g) grön sparris
1 msk rypsolja
en nypa salt
4 bitar rågbröd
1 pkt (150 g) kallrökt lax

Pocherade ägg

1 ½ l vatten
½ dl spritättika
4 ägg (rumstempererade)

Snabb hollandaisesås

150 g smör
3 äggulor
1 msk citronsaft
en nypa salt

● Skölj sparrisen och skär bort den tråiga rotändan. Skala vid behov sparrisarna tunt från knoppen neråt. Placera ut sparrisen på en plåt med bakplåtspapper. Ringla olja och strö salt över sparrisen. Stek i ugnen i 225 grader i ca 10 min. tills sparrisen har fått färg. Om brödbitarna har botten och lock, lösgör dem. Lägg bröden i ugnen i mitten av stekningen.
● Tillaga pocherade ägg. Hetta upp vatten tills det sjuder i en kastrull och tillsätt ättika. Rör om i vattnet med en slev så att en virvel bildas. Knäck ett ägg

åt gången i en kopp och håll försiktigt i vattnet. Tillaga ett eller två ägg åt gången i det sakta sjudande vattnet i 3–4 minuter. Ta äggen ur kastrullen med en hålslev och lägg åt sidan på en tallrik. Äggulan ska vara lös.

● Tillaga hollandaise. Smält smörret. Tillsätt äggulor och citronsaft i en smal och hög bunke. Placera stavmixerbladet på botten av bunken. Starta stavmixern och häll i smör i en tunn stråle. Smaka av såsen med salt.

● Lägg upp lax, sparris och ägg på bröden. Toppa med sås.

BAKDAG

Bakning är terapi



Vegansk Britatårta med rabarber

10 bitar | 1 h 30 min.



Botten

125 g veganskt margarin (t.ex. Eleplant)
1 ½ dl socker
1 dl sojagurt
2 ½ dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 dl havredryck

Topping

1 dl kikärtsspad
1 ¼ dl socker
½ dl mandelspån

Rabarbermousse

250 g rabarber
1 dl socker
1 msk vatten

1 tsk vaniljsocker
1 burk (2 ½ dl) växtbaserad visp (t.ex. Flora)

Dessutom

1 ask (225 g) hallon
citronmeliss

- Skölj rabarbern och skär den i bitar. Lägg rabarber, socker och vatten i en kastrull. Koka sakta i 5–10 min. under omrörning då och då tills rabarbern har blivit till mos. Smaksätt med vaniljsocker och kyl ned moset till kylskåpstemperatur.
- Vispa fettet och sockret till botten till skum. Tillsätt sojagurt och vispa till en jämn

smet. Bland de torra ingredienserna och tillsätt dem turvis med havredryck under försiktig omrörning. Bred ut smeten på bakplåtspapper på ett lite mindre område än en plåt (30 x 30 cm).

- Mät upp kikärtslag i en bunke och vispa till ett vitt skum, i ca 2 min. Vispa ner lite socker åt gången tills sockret löser sig i skummet. Fortsätt vispa tills skummet är hårt och glansigt, i ca 4 min. Bred ut skummet på smeten och strö över mandelspån.

- Grädda botten i ugnen i 175 grader i ca 35 min. Om din ugn inte har någon ångventil, ha ugnsluckan på glänt under

hela gräddningen till exempel med hjälp av en träslev. Botten är klar när tårten har blivit lite brun och mandlarna har fått färg.

- Vispa vispen till stadigt skum och blanda med rabarbermoset. Skär den avsvalnade botten i två delar. Lösgör dem från bakplåtspappret med en bred stekspade. Observera att bottenbitarna lätt spricker. Montera tårten på ett serveringsfat genom att breda ut rabarbermousse och hallon mellan lagren. Spara en fjärdedel av moussen och hallonen till garnering. Garnera med mousseklickar, hallon och citronmelissblad.

Tips!

Du kan baka botten dagen före. Förvara den i rumstemperatur. Fyll tårten strax före servering så att marängen inte drar i sig vätska.

Marängen till Britatårten tillagas av lagen från konserverade kikärter, dvs. aquafaba. Rabarberfyllningen och hallonen ger fräschör till söt maräng.



Denna smörgåstårta i ny stil görs av focacciabröd som toppas med fetaostmousse och grönsaker. Baka och tillaga fyllningarna redan dagen före. Garnera tårtan strax före servering.



Medelhavsinspirerad smörgåstårta på focaccia

10 bitar | 1 h 30 min. + jäsnings 8 h



Focaccia

4 dl vatten
6 dl vetemjöl
2 tsk socker
2 tsk salt
1 ½ påse torrjäst
1 msk olivolja

Topping

½ dl olivolja

Marinerade grönsaker

2 dl oliver (kärnfria)
1 ask (200 g) pärltomater
1 liten rödlök
1 vitlöksklyfta
1 citron (ekologisk)
1 kruka basilika
1 msk olivolja
½ tsk torkad oregano
¼ tsk socker
¼ tsk grovmalen svartpeppar

Fetaostmousse

1 pkt (150 g) fetaost
1 ½ dl tjock yoghurt

Dessutom

½ gurka
olivolja

● Värm vattnet till rejält fingervarmt (42 grader). Blanda mjöl, socker, salt och jäst i en bunke. Tillsätt vatten och blanda till en jämn deg, men knåda inte. Degen ska vara lös.

● Fukta händerna med vatten. Vik degen genom att ta tag i ytterkanten och lyfta mot mitten. Vrid bunken 45 grader och vik på nytt ytterkanten mot mitten. Upprepa detta totalt 8 gånger och låt degen vila i 10 min. Upprepa

vikningen och degvilan ytterligare 2 gånger. Efter den sista vikningen, pensla olja på degen (1 msk), täck bunken med färskfolie och låt stå i kylskåp i minst 8 timmar.

● Klä botten av en springform (ø 24 cm) med bakplåtspapper. Olja kanterna noggrant. Stjälp upp degen i formen och bred ut degen till kanterna. Låt jäsa i rumstemperatur i 2 timmar.

● Ringla olja (½ dl) över degen och tryck gropar i ytan med fingrarna. Grädda i 225 grader längst ner i ugnen i ca 30 min. Lösgör försiktigt från formen och låt svalna.

● Häll av oliverna. Skölj och dela tomaterna. Skala lökarna. Skär rödlöken i tunna ringar och finhacka vitlöken.

Tvätta citronen, riv skalet (1 tsk) och pressa ur saften (2 msk). Finhacka basilikan. Blanda ingredienserna till de marinerade grönsakerna i en bunke. Låt stå och få smak i minst 15 min.

● Smula fetaosten i en skål. Tillsätt ½ dl yoghurt och mosa till en kräm med en stavmixer. Blanda ner resten av yoghurten.

● Skölj gurkan. Hyvla gurkan i tunna skivor i längdriktning med en osthyvel. Dela skivorna i längdriktning.

● Lägg focaccian på ett serveringsfat och bred på fetaostmousse. Lägg marinerade grönsaker ovanpå. Linda gurkskivorna till rullar och placera ut bland grönsakerna.

BÄST JUST NU

Fräscha idéer till midsommar

Starta grillen och bjud in vänner

I sommar passar det utmärkt att grilla baconlindade nektariner, honungslax och eldiga kyckling- och tofuspett. Avnjut dessutom kålklyftor och fräsiga ostsmörgåsar.



Grillade nektariner med bacon

6 portioner | 30 min.

G Ä

1 ask (500 g) nektariner
1 pkt (170 g) bacon
1 pkt (125 g) blåmögelse

Dessutom

3 msk balsamicosås
(cocktailpinnar)

- Skölj och dela nektarinerna. Ta bort kärnorna. Skär halvorna itu. Dela baconen och skär osten i bitar.
- Lägg ost på nektarinklyftorna. Linda en baconskiva runt och fäst vid behov i skarven med en cocktailpinne.
- Hetta upp grillen eller en grillpanna på medelvärme. Grilla nektarinknytorna i 2–3 min. per sida tills baconen är knaprig och nektarinerna får en fin rostad färg. Ringla balsamicosås över nektarinerna.



Bang bang-spett

8 st. | 1 h 15 min.

G M

1 pkt (450 g) lårfiléer av kyckling (naturell)
2 pkt (à 200 g) fast tofu
2 msk rypsolja
1 tsk paprikapulver
1 tsk vitlökspulver
1 tsk salt
¼ tsk grovmalen svartpeppar

Bang bang-sås

1 lime
1 dl majonnäs
½ dl söt chilisås
2 tsk sriracha
½ tsk flytande honung

Topping

1 kruka koriander

Dessutom

8 grillpinnar i trä
1 grillunderlag

- Blötlägg träspetten i vatten.
- Dela lårfiléerna i längdriktning och halvorna i tre delar. Torka av tofun med hushållspapper. Skär tofun i lika stora tärningar som kycklingbitarna. Blanda kyckling, tofu, olja och kryddor i en bunke. Låt stå och få smak i 30 min. i rumstemperatur.
- Pressa limesaften (2 msk). Blanda ingredienserna till såsen. Spara hälften av såsen i en separat skål till pensling.
- Trä kyckling och tofu på grillpinnarna. Lägg spetten på grillunderlaget och pensla med sås. Grilla spetten i 10–15 min., vänd då och då.
- Pensla de grillade spetten med resten av såsen och toppa med koriander.



Grillade kålklyftor

4 portioner | 30 min.

G Ä V

1 huvud tidig kål
1 citron (ekologisk)
1 vitlöksklyfta
1 påse (150 g) riven ost
2 msk majsstärkelse
1 burk (2 dl) vispgrädde
2 tsk dijonsenap
½ tsk salt
½ tsk grovmalen svartpeppar

Dessutom

½ kruka bladpersilja
½ påse (35 g) skalade pistaschnötter
1 tsk rypsolja
1 stor aluminiumform

- Skölj kålen och ta vid behov bort de yttersta lagren. Skär kålen i åtta klyftor. Tvätta citronen och riv skalet (2 tsk). Skala och riv vitlöken.
- Hetta upp grädden i en kastrull. Blanda ner rivet citronskal, vitlök, senap, salt och peppar. Blanda två tredjedelar av den rivna osten med majsstärkelse och tillsätt i grädden. Hetta upp under omrörning tills osten har smält.
- Pensla sås på båda sidorna av kålklyftorna. Lägg klyftorna i en aluminiumform penslad med olja. Grilla kålklyftorna i 10–15 min. tills de har mjuknat och fått färg. Vänd klyftorna efter halva stekningen och pensla på resten av såsen och strö över resten av den rivna osten.
- Lägg upp kålen på ett serveringsfat. Toppa med finhackad persilja och hackade pistaschnötter.

BÄST JUST NU

Fräscha idéer till midsommar

*Laxbitarna toppas
med honungssenap
och syrlig lime.*

Laxknyten på grill

4 portioner | 45 min.

G M Ä PL

600 g laxfilé (benfri)
¾ tsk salt
en nypa grovmalen svartpeppar
1 påse (200 g) sparrisbroccoli (Bimi)
1 ask (200 g) champinjoner
4 msk olivolja
½ tsk salt

Sås

2 vitlöksklyftor
2 msk olivolja
1 msk helkornssenap
1 msk honung

Dessutom

1 lime
4 ark bakplåtspapper

- Torka av laxen med hushållspapper. Skär laxen i fyra skivor. Gör ett snitt i varje skiva i längdriktning ner till skinnet, men inte genom, så att en bit består av två skivor som sitter ihop i skinnet. Vänd upp bitarna till formen av en fjäril. Salta och peppra.
- Vik ett bakplåtspapper i längdriktning som ett dragspel, ca 2 cm åt gången. Öppna det vikta pappret och forma det till en båt genom att vrida fast ändarna. Upprepa med alla ark.
- Skölj sparrisbroccolin och skär i 2-3 delar. Skölj, torka och skiva svamparna. Lägg grönsakerna i båten. Ringa olja och strö salt över ytan. Lägg laxmedaljongerna på grönsakerna.
- Tillaga såsen. Skala och riv vitlöken. Blanda ingredienserna till såsen. Pensla fiskbitarna med sås. Stek i ugnen i 225 grader eller grilla på indirekt värme i ca 15 min. tills fisken och grönsakerna är klara. Pressa till sist över limesaft.



Tips!

Linda in bakplåtspappersknytarna i folie om du grillar över öppen eld.



Grillade ostsmörgåsar

4 st. | 30 min.



8 skivor vete- eller surdegsbröd
4 msk smör
2 msk senap
1 påse (150 g) riven stark ost
1 burk (190 g) kimchi
2 msk flytande honung

- Bred smör på utsidan av brödskiorna. Bred senap och strö ost på fyra brödski-
vor. Krama ur kimchin och hacka den vid
behov i mindre bitar. Tillsätt kimchi på
bröden och ringla över honung. Lägg på
en annan brödskiva som lock med den
smörade sidan utåt.
- Stek smörgåsarna i en stekpanna eller
grilla på medelvärme i 3–4 min. per sida
tills ytan är knaprig och gyllenbrun och
osten har smält. Tryck lätt på bröden med
en stekspade under stekningen så att de
får en jämn färg och osten smälter bättre.

SNÄPPET BÄTTRE

Välsmakande sallader för stora sällskap

Läcker salladsbuffé

Varför inte servera sallader på festen?
Hemligheten bakom biffsalladen är de
asiatiska smakerna och salladen med sparris
och fetaost får smak av en örtdressing.

Matig sallad med sparris och fetaost

10 portioner | 1 h 30 min.



1 kg potatis (fast sort)
1 knippe (500 g) grön sparris
1 påse (200 g) ärter (djupfrysta)
3 stjälgar salladslök
1 kruka vild rucola
2 pkt (å 150 g) fetaost

Ört dressing

2 vitlöksklyftor
1 kruka basilika
1 kruka persilja
1 burk (57/35 g) kapris
1 ½ dl olivolja
2 msk citronsaft
½ tsk grovmalen svartpeppar
en nypa salt

Dessutom

finhackad salladslök
(skalade pistaschnötter)

● Tvätta potatisarna. Koka dem i saltat vatten (1 tsk salt/1 l vatten). Skölj sparris och skär av den tråga delen. Koka stjälgarna mjuka, men ändå spänstiga i saltat vatten (½ tsk salt/1 l vatten). Häll av potatisen och sparris. Tina upp ärterna enligt anvisningarna på förpackningen. Låt potatis, sparris och ärter svalna.

● Tillaga dressing. Skala och finhacka vitlöken. Finhacka örterna. Häll av kaprisen. Mixa ingredienserna till dressing med en stavmixer i en skål.

● Skär potatisen i klyftor. Skär sparrisstjälgarna i ett par cm långa bitar. Skölj och finhacka salladslöken. Skölj rucolan och riv den i munsbitar. Blanda potatis, sparris, ärter, salladslök och rucola i en bunke. Vänd ner dressing i salladen. Smula fetaosten över salladen och blanda försiktigt.

● Lägg upp salladen på ett serveringsfat. Toppa med salladslök och eventuellt pistaschnötter.

Asiatisk biffsallad

10 portioner | 1 h



1 pkt (400 g) entrecotebiffar av nöt
1 tsk rypsolja
½ tsk salt
½ tsk grovmalen svartpeppar

Dressing

3 limefrukter
2 vitlöksklyftor
1 röd chili
1 kruka koriander
4 msk fisksås
2 msk lönnsirap
2 msk rypsolja

Dessutom

1 kruka romansallad
1 kruka mynta
2 askar (å 200 g) pärltomater
1 gurka
1 morot
1 liten rödlök
125 g vermicelli-risnudlar
1 dl salta jordnötter

● Låt biffarna stå i rumstemperatur i 30 min. före tillagningen.
● Skölj grönsakerna. Riv salladen i munsbitar. Nyp bladen av myntan. Dela toma-

terna. Dela och skiva gurkan. Tvätta moroten, skala och hyvla tunna strimlor med en skalkniv. Skala, dela och skiva löken.

● Tillaga dressing. Pressa limesaften (6 msk). Skala och finhacka vitlöken. Skölj och dela chilin. Ta bort fröna och finhacka chilin. Finhacka koriandern. Blanda ingredienserna till dressing.

● Koka nudlarna enligt anvisningarna på förpackningen och låt svalna ordentligt genom att skölja dem under kallt vatten. Klipp eventuellt nudlarna lite kortare.

● Grilla biffarna i ca 2 min. på båda sidorna eller stek i olja i en stekpanna i ca 3 min. på båda sidorna till innetemperaturen är 55 grader. Linda in biffarna i folie och låt dra i cirka 15 min. Krydda biffarna med salt och peppar. Skär eventuellt bort fett i mitten av biffarna. Skär biffarna i tunna skivor.

● Bred ut sallad och mynta på ett stort, brett serveringsfat. Rulla nudlarna till små nystan och lägg ovanpå salladen. Häll en tredjedel av dressing över nystanen. Bred ut resten av grönsakerna och biffskivor ovanpå. Toppa med nötter. Häll resten av dressing över salladen strax före servering, så att salladen håller sig krispig.

Tips!

Du kan ersätta rypsoljan i dressing med rostad sesamolja.

SUPERENKELT

Tre pinsaidéer

Trendig delikatess på italienskt vis

Pinsa är en blandning mellan pizza och focaccia, luftig med knapriga kanter. Du kan grädda pinsabotten färdig innan du fyller den eller med fyllningar.

Botten

1 pinsabotten (Coop)

1 Cacio e pepe-pinsa

Blanda $\frac{1}{2}$ burk (75 g) crème fraiche, 50 g riven pecorino och $\frac{1}{2}$ tsk grovmalen svartpeppar. Bred ut blandningen på pinsabotten och grädda i varmluftsugn i 225 grader i ca 8 min. Skölj, snoppa och skiva 200 g jordgubbar. Fyll pinsan med jordgubbar, 1 paket (80 g) lufttorkad skinka och timjanblad.

2 Caprese-pinsa

Skär pinsabotten i 4 bitar. Bred 1 dl pizzasås på två och droppa 1 tsk olivolja på två bitar. Grädda bitarna i varmluftsugn i 225 grader i ca 5 min.

Skölj och dela 200 g Dulcita-tomater. Häll av och riv en boll (125 g) mozzarella. Nyp bladen av $\frac{1}{2}$ kruka basilika. Fördela fyllningar på bottenarna med pizzasås. Toppa eventuellt med balsamicoränder. Lägg de återstående bitarna överst.

3 Vegopinsa

Skölj en påse (å 200 g) var av söt paprikamix och sparrisbroccoli. Skär dem i rejäla munsbitar. Skala, dela och skiva en liten rödlök. Smält 50 g veganskt margarin i en kastrull. Tillsätt 2 tsk citronjuice, $\frac{1}{2}$ dl finhackade örter (t.ex. basilika, oregano), $\frac{1}{4}$ tsk salt samt peppar. Vänd grönsakerna i örtfettet och bred ut dem på en plåt med bakplåtspapper. Stek i varmluftsugn i 225 grader i ca 8 min. Ta grönsakerna ur ugnen. Bred ut 1 $\frac{1}{2}$ dl pizzasås på pinsabotten och grädda i ca 5 min. Skär botten i 8 bitar och fördela de stekta grönsakerna på bitarna.

Svalkande nyheter

Glassarna har smak av godis och andra godsaker.



3 KAVERIN Crunch-pinnarna består av glass och sorbet som toppas med vit choklad och väffelsmulor. Smakerna är svarta vinbär & vit choklad samt hallon & vit choklad.



MAGNUM Utopia Double Hazelnut är en glass med smak av hasselnöt, kola och mandel. Den toppas med nötsmakande vit choklad. Double Cherry består av svartvinbärs- och hallonglass med körsbärssås och toppas med mjölkchoklad och bärsmakande dragéer.



3 KAVERIN hasselnöt & chokladtryffel-struten har en fyllning av nötschoklad.



TUPLA Chocolate- och Vanilla-strutarna innehåller choklad- eller vaniljglass och har smaker bekanta från stycksakerna.



FAZER Premium lemon yoghurt-pinnen består av citrussmakande gräddglass, mjölkchokladtopping och yoghurtfyllning.



FAZER Caramel & Nougat Crunchy innehåller hasselnöts-smakande kakaoglass, kolasås och salta smulor.



DAIM Strawberry består av jordgubbs-smakande glass med Daim-bitar.



SOLERO Berry Bliss består av vaniljglass med fräscha jordgubbs- och hallonvirlar och topping.



PINGVIINI Överi lakrits-struten innehåller vaniljglass med lakritssås.

Drycker med frukt är en sommarhit



KOFF Citronöl får fräsch smak av citronjuice.



NOKIAN panimo Keisari Long drink finns i smakalternativen citrus-mango och söttsyrlig ananas. De innehåller 5 % alkohol.



HARTWALL Original Long Drink Pink Raspberry är en hallon-smakande long drink. Den finns i form av en alkoholdryck på 5,5 % och en alkoholfri dryck med smak av enbär.

KARHU Nectar IPA har smak av nektarin, persika och citron. Karhu Juicy lager-ölet har smak av saftiga tropiska frukter.



OLVI Hard Seltzer Lemonade är spetsat, kolsyrat vatten med citron. Tropical Spritz har smak av mango, passionsfrukt och ananas.





Fräsch dekoration

Citronmeliss har en underbart fräsch doft. Den kan ersätta citron som kryddning i alla slags rätter. Särskilt god är örten i sallader och desserter. Till fest är den en utmärkt dekoration på rätter och bakverk. Smaksätt vatten eller hemgjord citronläsk med citronmeliss.



SE RECEPT PÅ FINSKA
Yhteishyvä.fi → sitruunalimu




**SANNA
REKOMMENDERAR**

Färsk havredryck

Grattis 100-åriga Elovina! För att fira jubileet har en glutenfri färsk dryck av inhemsk havre lanserats och finns i kylhyllan i butikerna. Den fräscha drycken kan drickas naturell. Drycken påminner om mjölk och innehåller 1,5 % fett, tillsatt kalcium, jod, B2- och B12-vitaminer. Testa den även i milkshake på färska jordgubbar. Se recept på finska: yhteishyvä.fi → vegaaninen mansikkapirtelö



Bufféernas tusenkonstnärer

På vårens alla fester passar det bra att servera veganska vinbaserade drycker. Spanska Radio Boka (8 %) tillverkas av tempranillo-druvor, den är kryddig, medelfyllig och har medelhöga tanniner och en smak med toner

av drottningssylt och körsbär. Drycken passar bra även till grillrätter. Radio Boka som tillverkas av den vita druvan verdejo är en halvtorr, fräsch dryck med medelhög syra och toner av citrus och äpple.



foto Reetta Pasanen och Getty Images