








VÅRA KRYDDOR




Ingredienser och användningstips för våra kryddblandningar.




 = VÅRA EGNA BLANDNINGAR





KRYDDBLANDNINGAR

VARA		Ingredienser	Användningsområde
ALLT I ALLO		Paprika, lök, vitlök, örter, peppar, cayenne, <i>selleri</i> , medelhavssalt.	ALLKRYDDA... Till köttfärs, kött, fisk, fågel, dressing m.m m.m.
A`LA GREEK		Oregano, basilika, tomat, mejram, löksorter, peppar, paprika, <i>selleri</i> , vitlök.	Till grekisk sallad. Men även till andra sorters sallad. Även till andra grönsaker eller grillat kött m.m.
APELSINPEPPAR		Salt, svartpeppar, <i>senap</i> , citronsyra, lök, paprika, apelsinarom, antiklumpmedel (kiseloxid), vegetabilisk olja.	Till fisk, kyckling, grillning av kött, sallad m.m.
BBQ HERBES		Salt (27%), kapslat salt (18%) paprika, lök, paprikabitar, <i>senapsfrö</i> , oregano, tomatpulver, persilja, chilipeppar, basilika, vitlök, timjan, dragon, svartpeppar, rosmarin.	En supergod grillkrydda med örter, Till grillning och stekning av kött, fisk, grönsaker m.m..
BBQ SMOKEY		Salt (49%) paprika, majs mjöl, lök, socker, chilipeppar, vitlök, dextrose, jästextrakt, svartpeppar, rosmarin, maltodextrin, extrakt av paprika, klumpförebyggande medel E554, <i>sojaolja</i> , cayennepeppar.	En grillkrydda med en lätt rökig ton. Perfekt till kött och fisk. m.m.
BLUE CHEESE OSTKRYDDA		Ostpulver, <i>mjölkpulver</i> , <i>vasslepulver</i> , maltodextrin, jästextrakt, <i>mjölksyra</i> , socker, persilja, vegetabilisk olja, stärkelse.	Till dipper, kalla såser, varma såser, gratänger, pajer, m.m.
BRÖDKRYDDA HEL		Hel anis, fänkål, kummin	Till bakning av matbröd...
BRÖDKRYDDA MALD		Mald anis, fänkål, kummin, koriander	Till bakning av matbröd...
BRÖDKRYDDA PROVENCALE		Basilika, dragon, timjan, vitlök.	Till matbröd och även till kött m.m
CAJUN		Cayenne, vitlök, paprika, chili och örter	God till marinerung av kött. Även till grillat, köttfärsrätter....
CHILIPULVER		En blandning av olika chilifrukt, spiskummin, vitlök, salt.	Klassiska kryddan till chili con carne.. till andra färsrätter, skaldjur m.m. mild!

CITRONMIX	Salt, svartpeppar, <i>senapsfrö</i> , citronsyra, lök, paprika, arom, vegetabilisk olja, antiklumpmedel (kiseloxid)	Till fisk, kyckling, grillning av kött, sallad m.m. Mycket frisk citronsmak.
CITRONPEPPAR	Svartpeppar, citronsyra, lök, salt, socker.	Till fisk, kyckling, grillning av kött, m.m.
CURRY MILD	Ingefära, koriander, lök, gurkmeja, kanel, bockhornsklöver, svartpeppar, kryddnejlika, kardemumma, cayennepeppar, muskotblomma och andra kryddor	Till ljust kött, tamfågel, risrätter, pasta, skaldjur, sallader, till traditionell indisk matlagning... mild!
CURRY STARK	Ingefära, koriander, lök, gurkmeja, kanel, bockhornsklöver, svartpeppar, kryddnejlika, kardemumma, cayennepeppar, muskotblomma och andra kryddor	Till ljust kött, tamfågel, risrätter, pasta, skaldjur, sallader, till traditionell indisk matlagning... stark!
EPICH RICHE = FYRA KRYDDOR 	Muskot, vitpeppar, kryddpeppar, kryddnejlika.	Gott till köttfärsrätter.. kött m.m.
FAJITAMIX	Salt, dextrose, lök, mejs-stärkelse, vitlök, farinsocker, paprika, ost/spiskummin, chilipeppar, svartpeppar, cayennepeppar, gurkmeja, ingefära, bockhornsklöver, maltodextrin, jästextrakt, oregano, koriander, surhetsreglerande medel (citronsyra), klumpförebyggande medel E-554, extrakt av paprika.	Gott till: Fajitas, enchiladas, köttfärsrätter, tacos, Mexikansk matlagning
FINA FISKEN 	Curry; (Ingefära, koriander, lök, gurkmeja, kanel, bockhornsklöver, svartpeppar, kryddnejlika, kardemumma, cayennepeppar, muskotblomma och andra kryddor, dragon, vitlök, vitpeppar.	Utmärkt till fiskgratäng och soppa. Till kyckling och sås.....
FRANSKA ÖTRER	Oregano, timjan, mejram och körvel.	till grytor, soppa, pizza. m.m.
GLADA LAXEN	Koriander, spiskummin, vitlök, lök, cayenne, örter.	Lika god på torsk som på lax. Prova även på fläskkött.
GOURMETBLANDNING	Pepparsorter, lök, <i>senapsfrö</i> .	Till grytor, såser, till grillat.... främst nötkött

GRATIN GRATÄNG	Ingredienser: lök, persilja, tomat , paprika, vitlök, <i>senap</i> .	Används till alla slag av gratänger, till rotsaker och potatis. Även gott till nötkött m.m.
GRILLKRYDDA	Salt, paprika, dextrose, socker, majs mjöl, chilipeppar, svartpeppar, lök, rosmarin.	Grillning, marinerings, stekning av kött o fågel m.m.
GYROS 	Oregano, timjan, chilipulver, koriander, spiskummin, paprika, persilja, vitlök, kanel.	Fläsk, köttfärs, kyckling, lamm .m.m (som skäres i tunna skivor) marinad: blanda 2 tsk gyros med en pressad citron eller lime. ha i lite olivolja. ha ev i 1 msk tomatpuré. låt det stå ca 45-60 min o dra till sig. Pensla på köttet och låt sedan ligga minst ett par timmar för marinerings. salta efter tycke och smak precis innan stekning/grillning.
HARISSA 	Chili, vitlök, kummin, koriander, mynta, 0,5% salt.	God på grönsaker, i grytor och stuvningar. på kyckling och grillat. HET! Tips: rör ut i lite olja och använd som tillbehör...
HERBES DE PROVANCE	Rosmarin, basilika, lavendel, örter. En utsökt blandning av örter från de bördiga slätterna i Provence.	till kött; lamm, nöt, fläsk, vilt, fågel.... Till marinerings av ex; oliver och vitlök... m.m.
HONUNGSGRILL	Salt, Paprika, Socker, Majs, Jästextrakt, Svartpeppar, chili, rosmarin, kryddor, Arom; honungspulver.	Till grillning och marinerings och stekning av främst fläskkött och fågel.
INDISK WOK-KRYDDA	Salt (48%), Curry; (grukmeja, koriander, bockhornsklöver, dillfrö, nejlika, chili), dextrose, vitlök, paprika, lök, svartpeppar, cayenne, klumpförebyggande medel E551.	Till all typ av wokrätter, även till grytor och risrätter. m.m.
ITALIENSK SALLADSKRYDDA	Salt, socker, <i>senapspulver</i> , svartpeppar, vitlökspulver, örter, lökpulver och citronsyra.	De flesta pizzerior använder den i pizzasalladen.... God även på annan sallad och grönsaker.....
KAK-BAK 	Kanel, kryddnejlika, kryddpeppar, muskot, ingefära.	Till mjuka kakor, småkakor, puddingar m.m. pepparkaks-smak.....
KRYDDAN 'S TANDOORI	Paprika, koriander, spiskummin, ingefära, sandel, vitlök, cayenne, kardemumma, kanel ✍-egen blandning. Används till kyckling, fisk och lamm. Detta är en tandoorikrydda. Krydda direkt eller blanda i yoghurt och marinera.	Används till kyckling, fisk och lamm. Detta är en tandoorikrydda. Krydda direkt eller blanda i yoghurt och marinera.

KRÄFTAN	Tomatpulver, socker, salt (14%), lök, dextrose, dill, klumpförebyggande medel E554, förtjockningsmedel E415, citronsyra, svartpeppar, <i>sojaolja</i> , extrakt av paprika och dill.	Till alla sorts fiskrätter. Strömmingslåda, gratäng, sås, panering, stekning m.m.
KYCKLINGKRYDDA	Curry; (Ingefära, koriander, lök, gurkmeja, kanel, bockhornsklöver, svartpeppar, kryddnejlika, kardemumma, cayennepeppar, muskotblomma och andra kryddor peppar, lök, citron, rosmarin, dragon.	Till kyckling... God i dipsås och även varm currysås. m.m.
LAMMKRYDDA	Mynta, rosmarin, peppar, paprika, purjo, vitlök, örter.	Till lamm även god på kassler.....
LÄCKRA LÖKEN 	Rödlök, purjo, gräslök, lök och persilja.	Allt man vill ha löksmak på... i köttfärskrätter, gratänger, grytor, kalla såser, dipper m.m.
MEXIKANSK KRYDDA	Koriander, peppar, spiskummin, lök, chili, örter.	Till alla typer av köttfärskrätter. Till kyckling, grillat kött, i kalla såser m.m.
MÖRSALT	Salt, papain, <i>laktos</i> , glutamat. Papain kommer från papaya som gör kött mörkt, genom sin förmåga att sönderdela äggviteämnen.	Används till mörming av kött. Salta som vanligt 15 - 20 minuter före stekning eller grillning.
NACHO OSTKRYDDA	Ostpulver, <i>mjölkpulver</i> , <i>vasslepulver</i> , salt, smakförstärkare, E-635, socker, tomat, paprika, arom, lök, E-552, citronsyra	Som dippkrydda, i varma och kalla såser. <u>Tips:</u> värm 1 1/2 dl gräddde med 1 msk krydda... servera till tacos, enchilladas, nachos m.m.
PASTAKRYDDA	Peppar, paprika, vitlök, salt och örter.	God direkt på pastan. I såser m.m.
PEPPARMIX 	Peppar, paprika, lök, <i>senap</i> , chili.	Kryddan som sätter extra sting på köttfärsen, biffen, såsen och mycket mer.....
PERSILLADE	Persilja, vitlök, schalottenlök, salt.	God till det mesta... Ett måste för vitlöksälskaren! I potatisgratänger, kalla såser, dipp, bordskrydda m.m.
PIZZAKRYDDA	Oregano, lök, vitlök, koriander, paprika, örter.	Till pizza, varma mackor, köttfärssås m.m.
POPCORNKRYDDA CHEDDAR	<i>Ostpulver</i> , lök, salt, arom och färg (E-160 c)	Strö över popcornen efter poppning, God o ostsåser! Tips: använd i stuvade makaroner.....
QUATTRO 	Hela svart- vit- grön- och rosépepparkorn	I pepparkvarn.... eller hela som de är. Till grytor, stekar m.m.

ROUILLE	Vitlök, cayenne, paprika	Fiskrätter, skaldjur, pasta, pizza, kalla såser, som bordskrydda m.m.
RÖKSALT	Salt, rökaron, glutamat, klumpförebygganded medel och sockerkulör.	Används när man gör egna grillkryddor, cajun o creolrecept. Gott på fisk och kött.
SALIG BLANDNING	Peppar, paprika, lök, örter.	Till all slags matlagning. Låt fantasin flöda fritt.....
SALSA DIPP	Chilisorter, lök, vitlök, <i>senap</i> , spiskummin, purjo, salt.	God i kalla såser, dipper, dressing, God i köttfärsrätter.....
SELLERISALT	Malda <i>sellerifrön</i> , salt	Till fisk, ljust kött, sallad, potatis, såser m.m.
SOUR CREAM & GARLIC dippkrydda	<i>Yoghurtpulver, vasslepulver</i> , salt, <i>mjölksyra</i> , vitlök, örter.	Till kalla såser, dressingdipp, gratänger, grönsaker, på pasta, som bordskrydda m.m.
SOUR CREAM & ONION dippkrydda	<i>Yoghurtpulver, vasslepulver</i> , lök, salt, <i>mjölksyra</i> , örter.	Till kalla såser, dressingdipp, gratänger, grönsaker, på pasta, som bordskrydda m.m.
TACOKRYDDA 	Chili, vitlök, peppar, paprika, spiskummin, oregano.	Krydda efter tycke och smak köttfärsen till tacos. Även till köttfärssåsen och till heta köttbullar m.m. Ganska het!
TANDOORI 	Paprika, koriander, spiskummin, ingefära, sandel, vitlök, cayenne, kardemumma, kanel	En indisk kryddblandning. Används till tandoorikykling; marinera med yoghurt och krydda, minst ett par timmar, gärna över natten. Även gott till lamm, fisk och andra kycklingrätter.
TILL POTÄTER 	Dill, lök, peppar, paprika, muskot, örter	Till alla former av potatis, Även gott till fisk och skaldjur.. m.m.
TZATSIKI 	Vitlök, lök, dill	Blandas i avrunnen naturell yoghurt. Riv eller hacka gurka, salta och låt vattna ur. Ha i gurkan i blandningen, rör om och låt stå ett tag. Äts till kött, grönsaker m.m.
VILTKRYDDA	Rosmarin, enbär, peppar, lök, lagerblad.	Sätter extra piff på på både renskav och älgstek. Använd på nötkött för att få viltsmak. Ljuvlig i såsen.....
VITLÖKSPEPPAR	Vitlök, peppar, örter	Till grillning av kött o fisk. I grytor, till potatis och sallad. m.m.
VITLÖKS-SALT	Vitlök, salt, lök	Används istället för vanligt salt och för att få en liten smak av vitlök!
ÖRTAGÅRDSKRYDDA	Paprika, purjo, basilika, peppar örter.	Den klassiska kryddan till örtagårdsås. God i soppor och gytor. Till fisk o grönsaker m.m.
ÖRTSALT	Salt, lök, örter, <i>selleri</i> .	Ersätter vanligt salt som smaksättare. Gott på grönsaker, som dippkrydda m.m.