

KRYDDBLANDNINGAR

Brödkryddor

- *Brödkrydda Anis, fänkål.
*Brödkrydda special Anis, fänkål, kummin, pomerans, koriander.
*Lantbrödkrydda Anis, fänkål, rågmalt.
*Provencalsk Basilika, dragon, timjan, vitlök, gräslök.

Bruschetta krydda En ljuvlig blandning av tomat, örter, vitlök och gourmetsalt.

Café de Paris En blandning av 38 olika kryddor. Tillaga entrecôte och krydda såsen med Café de Paris, eller gör ett kryddsmör.

Cajun Cayennepeppar, vitlök, paprika, chili, örter, mm.

Marinera revben i Cajunkrydda och sprödgrilla dem i ugnen.

Ciboullade Gräslök, persilja, vitlök, peppar och örter i ljuvlig harmoni!

Gör en potatisgratäng med lagrad grevéost, krydda rikligt med Ciboullade. Passar även utmärkt i kalla såser och sallader.

Citronpeppar Svartpeppar, citron, lök, mm.

Gör en tomatsallad och strö lite citronpeppar över.

Kreolsk krydda En het blandning av cayenne, paprika, vitlök, örter, mm.

Passar utmärkt till pasta, kyckling och fisk.

Curry En aromrik Madras Curry, het men inte brännande.

Curry Thailandsk Chili, spiskummin, cayenne, koriander, paprika, peppar, mm.

En lite hetare curry.

Fem Sorters Peppar Svart-, vit-, krydd-, grön- och rosépeppar.

Används i pepparkvarn som bordskrydda.

Fyra Sorters Peppar Svart-, vit-, grön-, och rosépeppar.

Används i pepparkvarn som bordskrydda.

Fiskkryddor:

*Corall Citron, chili, persilja, koriander, örter, mm.
Använd med fördel Corall Fiskkrydda till all slags plattfisk.

Fråga efter vårt Corall Fiskkrydda recept!

*Dilliade Dill, koriander, peppar, citron, fänkål, mm.

Perfekt till all slags strömming. Prova även Dilliade i kryddsmör till Schnitzel el Plankstek.

*Fina Fisken Curry, dragon, lök, peppar, mm.

Utmärkt till fiskgratänger och soppor men passar även till aromsmör, filsås och kyckling. Fråga efter vårt Fina Fisken recept!

*Glada Laxen Persilja, basilika, lök, vitlök, chili, mm.

Lika god till torsk som lax. Fråga efter vårt Lax recept!

*Lagun Mycket cayennestark blandning med lite vitlök och örter.

Passar utmärkt till fisksoppor och skaldjursgrytor.

*Pescadou Provencalska örter, peppar, fänkål, lök, mm.

En fransk klassiker till all slags fisk, gratänger mm.

*Rouille Härlig aromrik blandning av mycket vitlök, cayenne och paprika.

Rouille är kryddan i aioli. Passar även utmärkt till fisk, skaldjur, pasta, pizza och stekt potatis.

*Skärgårdsblandning Gräslök, dill, citron, chili och peppar i ljuv harmoni.

Lika god till fisk som till soppor och köttgrytor.

Franska Örter Traditionell fransk örtblandning; Rosmarin, basilika, dragon,

timjan, mejram, mm. Mycket god i grytor och soppor.

Fyra Kryddor	Muskot, nejlika, vitpeppar, kryddpeppar Kryddan till Wallenbergare. Kallas även épice riche.
Garam Masala	Nejlika, kardemumma, spiskummin, cayennepeppar, mm. Den vanligaste kryddblandningen i det indiska köket. Passar till lamm och kycklingrätter men prova den även till köttfärs.
Gourmetblandning	Paprika, lök, peppar, koriander, mm. En såskrydda för finsmakare! Prova även gourmetblandning till grytor och köttfärssåser.
Grillkryddor:	
*Barbecue	Peppar, chili, citron, spiskummin, lök, örter, mm. En aromrik marinad- och grillkrydda som passar till fågel, fisk, kött.
*Gourmetkrydda	Örter, paprika, lök, chili, peppar, tomat, mm Den perfekta grillkryddan till allt nötkött.
*Grillkrydda	Paprika, lök, cayennepeppar, svartpeppar mm. Den klassiska allkryddan.
*Honungsgrill	Är en härlig blandning av paprika, chili, rosmarin, honungsarom och röksalt. Lämpar sig till allt grillat.
*Marinadkrydda	Paprika, chili, koriander, peppar, gräslök, vitlök, spiskummin, mm. Fråga efter vårt marinadrecept!
*Mexikansk	Paprika, chili, vitlök, spiskummin, mm Passar även utmärkt som tacokrydda.
*Vitlöksgrill	En härlig blandning av vitlök, paprika, peppar, örter. Passar utmärkt till nötkött, men även i marinader och gratänger.
*Smoked BBQ	Rökt paprika, chili, koriander, fänkål, peppar, lök, timjan, mm. Grillmästarens favorit!
Grytkryddor:	
*Afrikansk	Ingefära, peppar, mynta, nejlikor, kardemumma, mynta, mm. Fråga efter vårt recept!
*Fransk	Svartpeppar, cayennepeppar, basilika, dragon, mm. Gör en Burgundisk köttgryta. Vi har receptet!
*Orientalisk	En het grytkrydda med cayenne, örter, peppar, mm. Passar utmärkt till nötkött och kyckling. Fråga efter vårt recept!
Gratängkrydda	En väl avvägd blandning av bl.a. peppar, paprika, vitlök, lök och gräslök. Den enda kryddan du behöver för att lyckas med potatisgratängen.
Gratäng Cheddar	En härlig blandning av peppar, paprika, vitlök, ostpulver, mm.
Herbes de Provence	En utsökt blandning av örter från de bördiga slätterna i Provence. Passar till allt kött; från lamm till vilt. Mycket god till marinerings av vitlök och oliver.
Hot Chili	Är en het blandning av chili, tomatflarn och vitlök. Sätter piff på både kött, kyckling och alla slags grytor.
Jägarmix	Senapsfrö, kummin, peppar, persilja samt lök. Passar utmärkt till allt slags vilt.
Kycklingkrydda	Curry, citronpeppar, rosmarin, dragon, lök, mm Blanda en Marinad av 1 dl rapsolja, 0,5 dl soja, 1 pressad citron, 3 msk Kycklingkrydda, 1 tsk vitlök hackad. Dela kycklingen i bitar eller köp färdiga kycklingfiléer. Låt kycklingen ligga i marinaden i ca 2 timmar. Grilla i långpanna i ugnen 20-30 min.

Lammkrydda	Mynta, rosmarin, peppar, vitlök, salvia, mm. Passar till alla slags lammrätter, prova även lammkrydda till kassler. Skär kasslern i tunna skivor. Gör en röra av senap, honung, dragon och lammkrydda. Lägg röran mellan två kasslerbitar och stek i panna. Vispa ur stekpannan och gör en sås av skyn. Ät och njut!
Lasagnekrydda	Paprika, oregano, peppar, basilika, cayennepeppar, mm. Lika god i köttfärssås som i lasagne.
Mexikansk krydda	Paprika, chili, vitlök, spiskummin, cayennepeppar, örter, mm. Används med fördel i alla slags köttfärsrätter, men prova även Mexikansk krydda till kyckling och grillat kött. Passar utmärkt som dipsås.
Mex-Mix	Paprika, chili, peppar, gräslök, mm. Passar utmärkt till kött, fisk och kyckling. Mycket god som dipsås.
Nasi Goreng krydda	Torkad och friterad lök, smaksatt med paprika, chilipulver och örter. Nasi Goreng är en indonesisk rätt med bl.a. stekt ris och kyckling. Kryddblandningen passar även till omeletter, pajer och pastasåser.
Ost-dip-kryddor	Cheddar, Parmesan, Stilton Blue. Till dip; 1 msk krydda till 1,5 dl gräddfil. Låt dra 10-20 min i kylan.
Paellakrydda	Paprika, örter, gurkmeja, vitlök, peppar, persilja, dragon mm.
Pastakryddor:	
*Gourmetpasta	Är en ljuvlig blandning av trattkantareller, gräslök, peppar, vitlök mm. Fråga efter vårt recept!
*Pastakrydda	Paprika, basilika, oregano, vitlök, franska örter, mm. Gör en pastasallad med tomater, paprika, purjolök, tonfisk och sallad. Tillsätt rikligt med pastakrydda.
*Spagettikrydda	Paprika, örter, peppar, havssalt samt vitlök. Strö kryddan över spagettin eller i köttfärs- eller pastasåsen. Den enda krydda Du behöver för att lyckas med Spagetti Carbonara!
Pepparkakskrydda	En gammaldags blandning av ingefära, nejlikor, kanel, pomerans samt lite kryddpeppar. Fråga efter vårt Pepparkaksrecept. Prova även Pepparkakskryddan i Glass!
Pepparmix	Peppar, Cayenne, paprika, mm. Kryddan som sätter extra sting på köttfärsen, biffen el såsen.
Persillade	Persilja, vitlök, lök, samt lite salt. Alla vitlöksälskares Eldorado. Används till sniglar, musslor, sallader, potatisgratänger, aromsmör och kalla såser.
Pizzakrydda	Oregano, pepparmix, koriander, basilika, rosmarin, timjan samt mejram.
Pommes de Terre	En blandning av vitlök, paprika, peppar, mm. Lika god till pommes frites som till stekt potatis, tillsätt gärna lite hackad vitlök. Även god i äggrätter.
Salig Blandning	Aromrik örtpepparblandning av peppar, paprika, lök, örter, mm. Kan användas i all matlagning, låt din fantasi få fritt spelrum!
Salladskryddor:	
*Fransk	Basilika, körvel, timjan, lök, selleri, paprika.
*Herba	Vitlök, körvel, gräslök, rosmarin, dragon, persilja, basilika.
*Italiensk	En finmalen vitlöksstark salladskrydda med örter.
*Provencalsk	Gräslök, dragon, basilika samt vitlök.
Sill krydda	Svartpeppar, vitpeppar, kryddpeppar, senapsfrö, lagerblad samt nejlika. Fråga efter vårt sillrecept!

Svampkrydda	Är en ljuvlig blandning av trattkantareller, peppar, örter, mm. God till pasta, kött och fisk. Fråga efter vårt recept!
Tacokrydda	Spiskummin, koriander, peppar, paprika, chilipeppar, vitlök, mm. Används i köttfärsen till Tacos. Även god i grytor och marinader.
Tandoori	Mynta, spiskummin, koriander, cayenne, vitlök, fänkål, ingefära, mm. Fråga efter vårt recept på Tandoori kyckling!
Tzatziki	Vitlök, lök, peppar, dill, havssalt. Klassisk grekisk kryddblandning som även passar utmärkt som dippsås till sallader och pasta. Fråga efter vårt recept!
Viltkrydda	Örter, enbär, peppar, lök, lagerblad, paprika, mm. Sätter extra piff på både älgsteken och renskavet. Mycket god i såsen.
Vitlökspeppar	Vitlök, svartpeppar, citronpeppar samt örter. Används vid stekning och grillning av kött samt passar även till grytor, potatisgratänger och sallader.
Wok-krydda	Ingefära, fänkål, kryddpeppar, pomerans, kanel Fråga efter vårt Wok-recept!
Örtagårdskrydda	Paprika, lök, örter, peppar, mm. Den klassiska kryddan till örtagårdssås, även god i sallader, soppor och gratänger.
Örtagårdspeppar	Örter, peppar, lök, paprika, mm. En ljuvlig aromrik blandning som ger det lilla extra till grytan, biffen och såsen.
Örtsalt	Selleri, paprika, vitlök, havssalt, peppar, muskot samt lök. Passar utmärkt i sallader, soppor och gratänger.