

## KRYDDBLANDNINGAR

### Brödkryddor

- \*Brödkrydda Anis, fänkål  
\*Brödkrydda special Anis, fänkål, kummin, pommerans, coriander  
\*Lantbrödkrydda Anis, fänkål, rågmalt  
\*Provencalsk Brödkr. Basilika, dragon, timjan, vitlök

### Bruschetta krydda

En ljuvlig blandning av tomat, örter, vitlök o 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, paprica, chilie, örter mm.  
Marinera revben i Cajunkrydda och sprödgrilla dem i ugnen.

### Ciboullade

Gräslök, vitlök, peppar och örter i ljuvlig harmoni!  
Gör en potatisgratäng med lagrad grevéost, krydda rikligt med Ciboullade . Passar även utmärkt i kalla såser och i sallader.

### Citronpeppar

Svartpeppar, citron, örter  
Gör en tomatsallad och strö lite citronpeppar över.

### Creolsk krydda

En het blandning av cayenne, paprica, vitlök och örter.  
Passar utmärkt till pasta, kyckling och fisk.

### Curry

En aromrik Madras Curry, het men inte brännande.

### Curry Thailandsk

Chilie, spiskummin, cayenne, coriander, paprica, peppar.  
En lite hetare curry som används mycket i det Asiatiska köket.

### 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, chilie, coriander, örter  
Använd med fördel Corall Fiskkrydda till all slags plattfisk.  
Fråga efter vårt Corall Fiskkrydda recept!
- \*Dilliade Dill, vitlök, coriander, peppar, citron  
Perfekt till all slags strömming. Prova även Dilliade i kryddsmör till Schnitzel el Plankstek.
- \*Fina Fisken Curry, dragon, vitlök, peppar  
Utmärkt till fiskgratänger och soppor men passar även till aromsmör, filsås och kyckling. Fråga efter vårt Fina Fisken recept!
- \*Glada Laxen Coriander, spiskummin, lök, vitlök, cayennepeppar, örter.  
Lika god till torsk som lax. Fråga efter vårt Lax recept!
- \*Lagun Mycket cayennestark blandning med lite vitlök.  
Passar utmärkt till fisksoppor och skaldjursgrytor.
- \*Pescadou Provencalska örter, fänkål, lök mm.  
En fransk klassiker till all slags fisk, gratänger mm.
- \*Rouille Härlig aromrik blandning av mycket vitlök, cayenne och paprica.  
Rouille är kryddan i aioli. Passar även utmärkt till fisk, skaldjur, pasta, pizza och stekt potatis.
- \*Skärgårdsblandning Gräslök, dill, citron, chilie och peppar i ljuv harmoni.  
Lika god till fisk som till soppor och köttgrytor.

<b>Franska örter</b>	Traditionell fransk örtblandning: oregano, timjan, mejram, körvel Mycket god i grytor och soppor.
<b>Fyra kryddor</b>	Muskot, nejlika, vitpeppar, kryddpeppar Kryddan till Wallenbergare. Kallas även épice riche.
<b>Garam Masala</b>	Stjärnanis, kardemumma, spiskummin, cayennepeppar. Den vanligaste kryddblandningen i det indiska köket. Passar till lamm och kycklingrätter men prova den även till köttfärs.
<b>Gourmetblandning</b>	Paprica, lök, peppar, senapsfrö, örter. En såskrydda för finsmakare! Prova även gourmetblandning till grytor och köttfärssåser.
<b>Grillkryddor:</b>	
*Barbecue	En aromrik marinad- och grillkrydda som passar till fågel, fisk, kött. Marinad: Blanda 5 msk Olivolja, 2 msk Soya, 1 msk Honungssenap, 2 msk Barbecuekrydda i en skål. Gnid in köttet och låt dra ca 2 tim. Grilla eller stek i ugn.
*Gourmetkrydda	Paprica, purjolök, svartpeppar, salt, örter Den perfekta grillkryddan till allt nötkött.
*Grillkrydda	Paprica, lök, svartpeppar mm. Den klassiska allkryddan.
*Honungsgrill	Är en härlig blandning av paprica, chilie, rosmarin, honungsarom samt röksalt. Lämpar sig till allt grillat.
*Marinadkrydda	Rosenpaprica, chilie, coriander, peppar, lök, vitlök. Fråga efter vårt marinadrecept!
*Vitlöksgrill	En härlig blandning av vitlök, paprica, peppar, örter. Passar utmärkt till nötkött, men även i marinader och gratänger.
*Smoked BBQ	Rökt paprica, chili, fänkål, peppar, oregano, vitlök, timjan, lök, salt Grillmästarens favorit!
<b>Grytkryddor:</b>	
*Afrikansk	Ingefära, peppar, myntha, nejlikor, kardemumma Fråga efter vårt recept!
*Fransk	Svartpeppar, cayennepeppar, grönpeppar, lök och örter. Gör en Burgundisk köttgryta. Vi har receptet!
*Orientalisk	En het grytkrydda med cayenne, piri-piri, senapsfrö, kummin. Passar utmärkt till nötkött och kyckling. Fråga efter vårt recept!
<b>Gratängkrydda</b>	En väl avvägd blandning av peppar, paprica, vitlök, lök och gräslök. Den enda kryddan du behöver för att lyckas med potatisgratängen.
<b>Gratäng Cheddar</b>	En härlig blandning av peppar, paprica, vitlök, lök, örter, salt samt cheddararom.
<b>Herbes de Provence</b>	En utsökt blandning av örter från de bördiga slätterna i Provence. Passar till allt kött; från lamm till vilt. Mycket god till marinering av vitlök och oliver.
<b>Hot Chile</b>	Är en het blandning av chilie, tomatflarn och vitlök. Sätter piff på både kött, kyckling och alla slags grytor.
<b>Jägarmix</b>	Senapsfrö, kummin, peppar, paprica samt lök. Passar utmärkt till allt slags vilt.

<b>Kycklingkrydda</b>	Curry, peppar, lök, citron, rosmarin, dragon Blanda en Marinad av 1 dl rapsolja, 0,5 dl soya, 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.
<b>Lammkrydda</b>	Myntha, rosmarin, peppar, kummin, vitlök, lök, örtsalt, coriander 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!
<b>Lasagnekrydda</b>	Paprica, lök, peppar, basilika, vitlök, cayennepeppar, örter. Lika god i köttfärssås som i lasagne.
<b>Mexikansk krydda</b>	Coriander, peppar, spiskummin, lök, chiliepulver, örter. Används med fördel i alla slags köttfärsrätter, men prova även Mexikansk krydda till kyckling och grillat kött. Passar utmärkt som dipsås.
<b>Mex-Mix</b>	Rosenpaprica, chiliepulver, peppar, gräslök Passar utmärkt till kött, fisk och kyckling. Mycket god som dipsås.
<b>Nasi-Goreng krydda</b>	Torkad och friterad lök, smaksatt med paprica, chiliepulver och örter. Nasi Goreng är en "Kinesisk Pytt i Panna" med bl.a ris skaldjur och kyckling. Passar även i omeletter, pajer och pastasåser.
<b>Ost-dip-kryddor</b>	Cheddar, Parmesan, Stilton Blue. Till dip; 1 msk krydda till 1,5 dl gräddfil. Låt dra 10-20 min i kylan.
<b>Paellakrydda</b>	Paprica, örter, gurkmeja, vitlök, peppar, saffran Fråga efter vårt Paella recept!
<b>Pastakryddor:</b>	
*Gourmetpasta	Är en ljuvlig blandning av trattkantareller, gräslök, peppar, vitlök mm. Fråga efter vårt recept!
*Pastakrydda	Peppar, paprica, vitlök, salt och örter. Gör en Pastasallad med pastasnäckor, ägg, tomat, paprica, purjolök, tonfisk och sallad. Tillsätt rikligt med pastakrydda.
*Spagettikrydda	Paprica, örter, peppar, havssalt. Strö kryddan över spagettin, i köttfärs- eller pastasåsen. Den enda krydda Du behöver för att lyckas med Spagetti Carbonara!
<b>Pepparkakskrydda</b>	En gammaldags blandning av ingefära, nejlikor, kanel, pommerans samt lite kryddpeppar. Fråga efter vårt Pepparkaksrecept. Prova även Pepparkakskryddan i Glass!
<b>Pepparmix</b>	Vit-, svartpeppar, lök, paprica, senapsfrö och chiliepeppar Kryddan som sätter extra sting på köttfärsen, biffen el såsen.
<b>Persillade</b>	Vitlök, charlottenlök, persilja, salt. Alla vitlöksälskares eldorado. Används till sniglar, musslor, sallader, potatisgratänger, aromsmör och kalla såser.
<b>Pizzakrydda</b>	Oregano, lök, vitlök, coriander, paprica, örter
<b>Pommes de Terre</b>	En blandning av vitlök, paprica peppar mm. Lika god till pommes frites som till stekt potatis, tillsätt gärna lite hackad vitlök. Även god i äggrätter.
<b>Salig Blandning</b>	Aromrik örtpepparblandning av peppar, paprica, lök, örter. Kan användas i all matlagning, låt din fantasi få fritt spelrum!

**Salladskryddor:**

- \*Fransk Basilika, körvel, timjan, lök, selleri, paprica  
\*Herba Vitlök, körvel, gräslök, rosmarin, dragon, persilja, basilika.  
\*Italiensk En finmalen vitlöksstark Salladskrydda med örter.  
\*Provencalsk Gräslök, dragon, basilika, timjan samt vitlök.

**Sillkrydda**

Peppar, lagerblad, senap, nejlikor  
Fråga efter vårt sillrecept!

**Svampkrydda**

Är en ljuvlig bladning av trattkantareller, lök, peppar och paprica.  
God till pasta, kött och fisk. Fråga efter vårt recept!

**Tacokrydda**

Spiskummin, coriander, peppar, paprica, senapsfrö, chiliepeppar.  
Används i köttfärsen till Tacos. Även god i grytor och marinader.

**Tandoori**

Cayenne, vitlök, myntha, fänkål, ingefära, gurkmeja  
Fråga efter vårt recept på Tandoori kyckling!

**Tzatziki**

Dill, vitlök, lök, peppar, citron, havssalt.  
Klassisk grekisk kryddblandning som även passar utmärkt som dipsås till sallader och pasta. Fråga efter vårt recept!

**Viltkrydda**

Rosmarin, enbär, peppar, lök, lagerblad  
Sätter extra piff på både älgsteken och renskaven. Mycket god i såsen.

**Vitlökspeppar**

Vitlök, peppar och lite örter.  
Används vid stekning och grillning av kött samt passar även till grytor, potatisgratänger och sallader.

**Wok-krydda**

Ingefära, fänkål, kryddpeppar, pommerans, kanel  
Fråga efter vårt Wok recept!

**Örtagårdskrydda**

Paprica, purjolök, basilika, peppar, örter  
Den klassiska kryddan till örtagårdssås, även god i sallader, soppor och gratänger.

**Örtagårdspeppar**

Cayennepeppar, svartpeppar, örter, lök, paprica.  
En ljuvlig aromrik blandning som ger det lilla extra till grytan, biffen och såsen.

**Örtsalt**

Selleri, paprica, salt, peppar, muskot, lök.  
Passar utmärkt i sallader, soppor och gratänger.