

# KRYDDBLANDNINGAR

- EN LITEN GUIDE -

Stockholms Aeter- och Essencefabrik

<b>Berberekrydda</b>	Används flitigt i det etiopiska köket. Perfekt till grytor och marinader. Innehåller bl.a. peppar, muskot, citron, kardemumma och chili.
<b>Bruschetta krydda</b>	En delikat blandning av tomat, tre sorters örter, vitlök och gourmetsalt. Mycket god att strö på mackan eller använda i dressing.
<b>Brödkryddor:</b>	
*Brödkrydda	Anis, fänkål.
*Brödkrydda Special	Anis, fänkål, kummin, pomerans, korianderfrö.
*Lantbrödkrydda	Anis, fänkål, rågmalt.
*Provencalsk	Basilika, dragon, timjan, vitlök, gräslök.
<b>Café de Paris</b>	Kryddblandning till det klassiska kryddsmöret. Passar även till såser.
<b>Cajun</b>	Peppar, chili, vitlök, paprika, örter m.m. Använd som rub eller i marinad till kyckling, revbensspjäll, fisk och skaldjur.
<b>Ciboullade</b>	Gräslök, vitlök, lök, peppar och örter i ljuv harmoni. Passar utmärkt till sallad, gratäng, fiskrätter, äggrätter, pasta och kalla såser.
<b>Citronpeppar</b>	En härlig kryddblandning med smak av svartpeppar, citron och lök, som med sin uppfriskande arom passar in i många recept eller som bordskrydda.
<b>Curry Indisk</b>	En aromrik madras curry som är het men inte brännande.
<b>Curry Thailandsk</b>	En lite hetare curry som passar till risrätter, grönsaksrätter, nudlar m.m.
<b>Dip-kryddor</b>	Ostdipkryddor i tre olika smaker samt dipmix Vitlök-Örter-Peppar. För en god grönsaks- eller chipsdip, blanda med gräddfil.
<b>Fem Sorters Peppar</b>	Svart-, vit-, krydd-, grön- och rosépeppar. Används i pepparkvarn.
<b>Fyra Sorters Peppar</b>	Svart-, vit-, grön- och rosépeppar. Används i pepparkvarn.
<b>Fiskkryddor:</b>	
*Corall	Uppfriskande blandning av bl.a. citronpeppar, persilja, paprika, korianderfrö. Passar till all slags plattfisk. Fråga efter vårt recept!
*Dilliade	Innehåller förutom dill bl.a. korianderfrö, citronpeppar och fänkål. Perfekt till strömming och i kryddsmör.
*Fina Fisken	Curry, dragon, lök, peppar m.m. Utsökt till vitfisk men passar även till kyckling, aromsmör och soppor. Fråga efter vårt recept!
*Glada Laxen	En av våra populäraste blandningar med rostad lök, örter, vitlök, chili m.m. Fråga efter vårt recept!
*Lagun	Cayennestark blandning med lite vitlök och örter som passar utmärkt till fisksoppor och skaldjursgrytor.
*Pescadou	En klassiker med provencalska örter, peppar och lök med toner av fänkål och anis. Används till all slags fisk.
*Rouille	Härligt aromrik blandning av bl.a. vitlök, cayenne och paprika. Rouille passar bra för majonnässåser till fisk och skaldjur, men även till pasta och stekt potatis.
*Skärgårdsblandning	Gräslök, dill, citronpeppar och chili i ljuv harmoni. Lika god till fisk som till soppor och köttgrytor.
<b>Franska Örter</b>	Basilika, mejram, timjan, dragon, oregano, rosmarin, persilja och salvia. Traditionell fransk örtblandning.
<b>Fyra Kryddor</b>	Muskot, nejlika, vitpeppar, kryddpeppar. Kryddan till Wallenbergare som även kallas Épice Riche.
<b>Garam Masala</b>	Nejlika, kardemumma, spiskummin, cayennepeppar m.m. En av de vanligaste kryddblandningarna i det indiska köket. Passar utmärkt till lamm och kycklingrätter.
<b>Gourmetblandning</b>	Svartpeppar, kryddpeppar, lök, paprika, chili, korianderfrö och salt. En såskrydda för finsmakare. Passar även i grytor och köttfärsrätter.

## **Grillkryddor:**

- \*Barbecue Peppar, chili, 8 sorters örter, paprika, spiskummin, lök m.m.  
En aromrik marinad- och grillkrydda som passar kött, fågel och fisk.
- \*Gourmetkrydda Innehåller bl.a. örter, paprika, lök, chili och peppar.  
Perfekt grillkrydda till nöt- och fläskkött, samt även till vegetariskt.
- \*Grillkrydda Klassisk allkrydda med bl.a. lök, paprika, peppar, chili och tomat.  
God både till rub och i marinader.
- \*Honungsgrill En härlig blandning av paprika, chili, rosmarin, honungsarom  
och röksalt. Lämpar sig till det mesta som läggs på grillen.
- \*Marinadkrydda Peppar, paprika, chili, korianderfrö, gräslök, spiskummin, vitlök m.m.  
Även suverän som krydda till kött, fågel, pasta m.m. Fråga efter vårt recept!
- \*Mexikansk Grillkrydda Paprika, chili, oregano, vitlök, lök, spiskummin och cayenne.  
Passar utmärkt som tacokrydda.
- \*Smoked BBQ Rökt paprika, chili, korianderfrö, peppar, örter m.m.  
Grillmästarens favorit.
- \*Vitlöksgrill En härlig blandning av vitlök, lök, örter, peppar och paprika.  
Passar utmärkt till nötkött, men även till marinad och potatisgratäng.

## **Grytkryddor:**

- \*Afrikansk En mustig blandning med ingefära, peppar, nejlika, kardemumma, mynta m.m.  
Fråga efter vårt recept!
- \*Fransk Klassisk grytkrydda med bl.a. svartpeppar, dragon, lök och senapsfrö.  
Fråga efter vårt recept!
- \*Orientalisk Het blandning med cayenne, nio sorters örter, peppar, paprika m.m.  
Fråga efter vårt recept!

## **Gratängkrydda**

En väl avvägd blandning av peppar, paprika, vitlök, lök, gräslök m.m.  
Den enda kryddan som behövs för att lyckas med potatisgratängen.

## **Gratäng Cheddar**

En härlig blandning av peppar, paprika, lök, cheddararom m.m.

## **Herba**

Vitlök, rosmarin, basilika, dragon, persilja, körvel och gräslök.

## **Herbes de Provence**

En klassisk smakrik blandning av örter från de bördiga slätterna i Provence.  
Passar till allt kött, från lamm till vilt. Mycket god till marinerings av vitlök,  
oliver och fetaost.

## **Hot Chili**

En het blandning av chili, tomatflarn och vitlök.  
Sätter piff på både kött och kyckling, samt även sallader och röror.

## **Jägarmix**

Senapsfrö, kummin, peppar, persilja samt lök.  
Passar utmärkt till allt slags vilt och i grytor.

## **Kreolsk krydda**

En het blandning av cayenne, svartpeppar, paprika, vitlök, lök,  
oregano och timjan som passar utmärkt till pasta, kyckling och fisk.

## **Kycklingkrydda**

Aromiskt blandning av gurkmeja, citronpeppar, rosmarin, dragon, lök, chili m.m.  
Mycket populär blandning till kycklingrätter. Fråga efter vårt recept!

## **Lammkrydda**

Smakrik blandning med bl.a. mynta, rosmarin, peppar, vitlök, salvia och kummin  
som passar till alla slags lammrätter.

## **Mexikansk krydda**

Paprika, lök, peppar, chili, oregano m.m. Används med fördel till köttfärsrätter,  
men prova även till kyckling, grillat kött eller i dipsås.

## **Mex-Mix**

Chili, paprika, peppar, spiskummin, korianderfrö, lök, gräslök m.m.  
Passar utmärkt till kött, vegetariskt, fisk, fajitas och kyckling.

## **Nasi Goreng krydda**

Torkad och rostad lök smaksatt med paprika, chili och örter.  
Som gjord för Indonesiens nationalrätt, men passar även till omeletter, wok,  
nudlar, pajer och pastasåser.

## **Paellakrydda**

En smakrik, mild blandning av bl.a. paprika, lök, persilja och självklart saffran.  
Kryddblandningen är även god i soppor och på rostade grönsaker.

## **Pastakryddor:**

- \*Gourmetpasta En ljuvlig blandning av trattkantareller, gräslök, peppar, senap, lök m.m. Fråga efter vårt recept!
- \*Lasagnekrydda Peppar, paprika, lök, oregano m.m. Givna kryddan till lasagne, men är även god till exempelvis pastasås och cannelloni.
- \*Pastakrydda En smakrik blandning av bl.a. paprika, basilika, oregano, vitlök, peppar m.m.
- \*Spagettikrydda Örtblandning med vitlök, svartpeppar och havssalt. Den enda kryddan som behövs för att lyckas med pastasåsen.

## **Pepparkakskrydda**

En gammaldags blandning av ingefära, nejlikor, kanel, pomerans samt lite kryddpeppar. Fråga efter vårt pepparkaksrecept!

## **Pepparmix**

En trevlig baskrydda bestående av peppar, chilipeppar, paprika m.m. som sätter extra sting på köttfärssås, grillade grönsaker eller biff.

## **Persillade**

Persilja, vitlök, lök samt salt. Alla vitlöksälskares Eldorado. Används till escargot, musslor, aromsmör, potatisgratäng, sallader och kalla såser.

## **Pizzakrydda**

Oregano, peppar, korianderfrö, basilika, rosmarin, timjan, mejram m.m. God direkt på pizzan, men även i tomatsås och risotto.

## **Pommes de Terre**

Innehåller bl.a. paprika, lök och salt. Lika god till pommes frites som till stekt potatis och äggrätter.

## **Salig Blandning**

Aromrik örtpepparblandning av peppar, paprika, lök, örter m.m. Kan användas i all matlagning, låt din fantasi få fritt spelrum.

## **Salladskryddor:**

- \*Fransk Persilja, gräslök, paprika, lök, dill, morot, palsternacka och libbsticka.
- \*Italiensk Lök, vitlök, persilja, oregano, basilika, timjan, salvia, salt m.m.
- \*Provencalsk Basilika, dragon, timjan, vitlök och gräslök.

## **Sellerisalt**

Ett outtalat måste i det amerikanska köket. En kraftfull krydda som också lyfter andra smaker. Tillsätt en nypa i t.ex. majonnäsbaseade såser.

## **Sillkrydda**

Svartpeppar, vitpeppar, kryddpeppar, senapsfrö, lagerblad samt nejlika. Fråga efter vårt recept på inlagd sill som ju är ett måste på smörgåsbordet.

## **Svampkrydda**

En ljuvlig blandning av trattkantareller, peppar, lök, korianderfrö m.m. God till såser, pasta och grytor.

## **Tacokrydda**

Spiskummin, korianderfrö, peppar, paprika, chilipeppar, vitlök m.m. Använd i köttfärsen till tacos eller i grytor och marinader.

## **Tandoori**

Ingefära, spiskummin, korianderfrö, cayenne, gurkmeja, vitlök m.m. Fråga efter vårt recept!

## **Tzatziki**

Vitlök, lök, peppar, dill och havssalt. Grekiskinspirerad kryddblandning som blandad med yoghurt passar till sallad och pasta eller som dipsås.

## **Viltkrydda**

Enbär, örter, peppar, lök, lagerblad, paprika m.m. Fantastisk till hjort, älg, rådjur och annat viltkött. Mycket god i såsen.

## **Vitlökspeppar**

Svartpeppar, vitlök, lök, örter samt med en touch av citron. Gott vid grillning av kött och kyckling, passar även till grytor, potatisgratänger och sallader.

## **Wok-krydda**

En orientalisk kryddblandning av ingefära, fänkål, kryddpeppar, pomerans och kanel.

## **Örtagårdskrydda**

Örter, lök, peppar, senapsfrö, paprika m.m. Den klassiska kryddan till örtagårdssås. Även god i sallader och soppor.

## **Örtagårdspeppar**

Peppar, örter, paprika, chili, lök m.m. En aromrik blandning som tillför det lilla extra till grytan, biffen eller såsen.

## **Örtsalt**

Salt, örter, selleri och morot. Passar utmärkt i sallader, soppor och gratänger.