

Essencefabrikens Vänner

Nyhetsbrev nr. 6

Nu står äntligen sommaren för dörren och semestern hägrar för många av oss! I det här nyhetsbrevet ger vi tillbehörskategorin lite välförtjänt uppmärksamhet. Vi inleder med ett uppfriskande dryckestips och avslutar med recept som passar för grillkvällen. Sist ut hittar du våra öppettider i sommar. Trevlig läsning!

/ Vännerna på Essencefabriken



Guacamole krydda

För oss har guacamole länge varit ett favorittillbehör till tacos, grillat och snacks. Det kan dock vara krångligt att lyckas få till den där perfekta kryddningen varje gång.

Vi har över tiden förfinat ett recept som vi tycker är suveränt och kan nu presentera vårt senaste tillskott på hyllan, "Guacamolekryddan", som är en väl avvägd blandning för tillagning av utsökt guacamole.



1889
KVALITET & TRADITION

Du har väl inte missat att våra essencer fungerar alldeles utmärkt som smaksättare i kolsyrat bordsvatten? Vi rekommenderar varmt smakerna Fläder/Citrus, Granatäpple, Passionsfrukt, Grapefrukt och Äpple. Eller varför inte kombinera några av dina favoriter och stoltsera med en egen skapelse i hemmaköket.

Man kan även göra sin egen läsk genom att tillsätta socker (eller annan sötma), citronsyra (eller annan syrlighet) och kanske lite livsmedelsfärg. I den här kategorin är våra utvalda favoriter smakerna mandarin, lime och rabarber.



Och när du väl skapat en svalskande dryck med just den smaken du gillar behövs ju ett litet gott tillbehör, så här följer några trevliga recept:

Recept

Rökta Mandlar

Koka upp 2 dl vatten och tillsätt 3 msk Hickory Röksalt. Rör om så att saltet löser sig. Stäng av värmen och tillsätt 200 g (ca 4 dl) sötmandlar.

Efter 25 minuter: Häll bort vattnet och sprid ut mandlarna på en plåt med bakplåtspapper. Rosta mandlarna i ugnen i 150°C i ca 20 minuter. Skaka plåten ett par gånger så mandlarna blir jämnt torkade/rostade. Ta ut ur ugnen och låt svalna.

Recept

Fetaost på två olika sätt

Grillad Fetaost

Perfekt att svänga ihop som förrätt, tillbehör eller smårätt medan gästerna väntar.

Häll av vattnet från fetaosten och lägg den på ett ark aluminiumfolie. Häll lite olivolja över fetaosten och strö sedan över vår kryddblandning "Herba" eller "Lammkrydda". Stäng foliepaketet och lägg på grillen i ca 10-15 minuter tills osten blivit varm och mjuk. Serveras direkt med ett gott bröd.

Marinerad Fetaost

Ett ännu enklare recept på tillbehör, som dock kräver lite mer framförhållning.

Skär upp fetaost i tärningar. Varva fetaosten med "Herba" eller "Lammkrydda" i en glasburk och häll på olivolja så det knappt täcker osten. Låt stå i rumstemperatur ett dygn (skaka gärna försiktigt på burken då och då, så att kryddor och olja kommer i kontakt med all fetaost).



Har du inte vår Lammkrydda eller Herba i ditt skafferi än? Rosépeppar, (eller svartpeppar), vitlök och rosmarin är också en supergod kombination att ha till fetaosten.

Om det mot förmodan skulle bli något över från något av ovanstående recept, så är det väldigt gott att mixa fetaosten med lite creme fraiche till en god dipsås. Oljan som fetaosten marinerats i är fin att använda som t.ex. dressing i en somrig sallad eller att doppa bröd i.

Vi önskar dig en riktigt härlig sommar!

Öppettider Sommar

Vecka 26 & 27:

Måndag – Torsdag 10.00 – 17.00

Fredag 10.00 – 16.00

Vecka 28, 29, 30 & 31:

Semesterstängt

8 – 31 augusti

Måndag – Torsdag 10.00 – 17.00

Fredag 10.00 – 16.00

Sedan öppet som vanligt:

Måndag – Fredag 10.00 – 18.00

Lördag 11.00 – 15.00

