

KRYDDBLANDNINGAR

Brödkryddor

**Brödkrydda*

Anis, fänkål

**Brödkrydda special*

Anis, fänkål, kummin, pommerans, coriander

**Lantbrödkrydda*

Anis, fänkål, rågmalt

**Provencalsk Brödkr.*

Basilika, dragon, timjan, vitlök

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.

Chiliepulver

En klassisk blandning av cayenne, paprica, spiskummin vitlök mm.

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 skaldjursgytor.

**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 köttgytor.

Franska Örter

Traditionell fransk örtblandning; oregano, timjan, mejram, körvel

Mycket god i grytor och soppor.

Fyra Kryddor	Muskot, nejlika, vitpeppar, kryddpeppar Används i köttfärsrätter och såser. Kallas även épice riche.
Garam Masala	Stjärnanis, kardemumma, spiskummin, cayennepeppar. Den vanligaste kryddblandningen i det indiska köket. Passar till lamm och kycklingrätter men prova den även till köttfärs.
Gourmetblandning	Paprica, lök, peppar, senapsfrö, örter. En såskrydda för finsmakare! Prova även gourmetblandning till grytor och köttfärsåser.
Grillkryddor:	
<i>*Barbecue</i>	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.
<i>*Gourmetkrydda</i>	Paprica, purjolök, svartpeppar, salt, örter Den perfekta grillkryddan till allt nötkött.
<i>*Grillkrydda</i>	Paprica, lök, svartpeppar mm. Den klassiska allkryddan.
<i>*Honungsgrill</i>	Är en härlig blandning av paprica, chilie, rosmarin, honungsarom samt röksalt. Lämpar sig till allt grillat.
<i>*Marinadkrydda</i>	Rosenpaprica, chilie, coriander, peppar, lök, vitlök. Fråga efter vårt marinadrecept!
<i>*Special</i>	Passar även utmärkt i kryddsmör, kalla såser och till pasta. En orientalisk grillkrydda med lite citrusinlag.
<i>*Vitlöksgrill</i>	Prova grillade laxkotletter marinerade i Grillkrydda Special. En härlig blandning av vitlök, paprica, peppar, örter. Passar utmärkt till nötkött, men även i marinader och gratänger.
Grytkryddor:	
<i>*Afrikansk</i>	Ingefära, peppar, myntha, nejlikor, kardemumma Fråga efter vårt recept!
<i>*Fransk</i>	Svartpeppar, cayennepeppar, grönpeppar. lök och örter. Gör en Burgundisk köttgryta. Vi har receptet!
<i>*Orientalisk</i>	En het grytkrydda med cayenne, piri-piri, senapsfrö, kummin. Passar utmärkt till nötkött och kyckling. Fråga efter vårt recept!
Gratängkrydda	En väl avvägd blandning av peppar, paprica, vitlök, lök och gräslök. Den enda kryddan du behöver för att lyckas med potatisgratängen.
Gratäng Cheddar	En härlig blandning av peppar, paprica, vitlök, lök, örter, salt samt cheddararom.
Herba	En blandning av Provence´s alla örter samt gräslök och lite vitlök Gnid in en oxfilé med Herba och helstek i ugn el. grilla köttet.
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.

KRYDDBLANDNINGAR

Jägarmix	Senapsfrö, kummin, peppar, paprica samt lök. Passar utmärkt till allt slags vilt.
Kycklingkrydda	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.
Lammkrydda	Myntha, rosmarin, peppar, paprica, purjolök, vitlök, örter 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	Paprica, lök, peppar, basilika, vitlök, cayennepeppar, örter. Lika god i köttfärsås som i lasagne.
Mexikansk krydda	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.
Mex-Mix	Rosenpaprica, chiliepulver, peppar, gräslök Passar utmärkt till kött, fisk och kyckling. Mycket god som dipsås.
Nasi-Goreng krydda	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.
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	Paprica, örter, gurkmeja, vitlök, peppar, saffran Fråga efter vårt Paella recept!
Pastakryddor:	
<i>*Gourmetpasta</i>	Är en ljuvlig blandning av ostronskivling, gräslök, peppar, vitlök mm. Fråga efter vårt recept!
<i>*Pastakrydda</i>	Peppar, paprica, vitlök, salt och örter. Gör en Pastasallad med pastasnäckor, ägg, tomat, paprica, purjolök, tonfisk och sallad. Tillsätt rikligt med pastakrydda.
<i>*Pasta Mexican</i>	Chilie, ostronskivling, lök, paprica, peppar och örter. Fråga efter vårt recept!
<i>*Spagettikrydda</i>	Paprica, örter, purjolök, salt Strö kryddan över spagettin, i köttfärs- eller pastasåsen. Den enda krydda Du behöver för att lyckas med Spagetti Carbonara!
Pepparkakskrydda	En gammaldags blandning av ingefära, nejlikor, kanel, pommerans samt lite kryddpeppar. Fråga efter vårt Pepparkaks recept. Prova även Pepparkakskryddan i Glass!
Pepparmix	Vit-, svartpeppar, lök, paprica, senapsfrö och chiliepeppar Kryddan som sätter extra sting på köttfärsen, biften el såsen.

Persillade	Vitlök, charlottenlök, persilja, salt. Alla vitlöksälskares eldorado. Används till sniglar, musslor, sallader, potatisgratänger, aromsmör och kalla såser.
Pizzakrydda Pommes de Terre	Oregano, lök, vitlök, coriander, paprica, örter En blandning av vitlök, paprica peppar mm. Lika god till pommes frites som till stekt potatis, tillsatt gärna lite hackad vitlök. Även god i äggrätter.
Salig Blandning	Aromrik örtpepparblandning av peppar, paprica, lök, örter. Kan användas i all matlagning, låt din fantasi få fritt spelrum!
Salladskryddor:	
<i>*Fransk</i>	Basilika, körvel, timjan, lök, selleri, paprica
<i>*Herba</i>	Vitlök, körvel, gräslök, rosmarin, dragon, persilja, basilika.
<i>*Italiensk</i>	En finmalen vitlöksstark Salladskrydda med örter.
<i>*Provencalsk</i>	Gräslök, dragon, basilika, timjan samt vitlök.
Sillkrydda	Peppar, lagerblad, senap, nejlikor Fråga efter vårt sillrecept!
Svampkrydda	Är en ljuvlig bladning av ostronskivling, lök, peppar och paprica. God till pasta, kött och fisk. Fråga efter vårt recept!
Tacokrydda	Spiskummin, coriander, peppar, paprica, senapsfrö, chilipeppar. 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, rosépeppar, lök, rosmarin, persilja En ljuvlig aromrik blandning som ger det lilla extra till grytan, biffen och såsen.
Örtsalt	Selleriblad, lök, salt, örter Passar utmärkt i sallader, soppor och gratänger.