

# KRYDDMIXER ≡ BUTIKSKÖKET

PERFEKT TILL PANNFÄRDIGT, BIFFAR, GRYTOR MM.

**CHORIZO KRYDDA:** Spansk kryddblandning för fläsk/nötfärs. 1 dl krydda/kg färs

NYHET!

**EPICHE RICHE:** Klassisk kryddblandning för Wallenbergare och kalvköttbullar eller till mörkt bröd. Se recept på nästa sida

**FAJITASMIX:** Mexikansk kryddmix till tortillas eller andra mexikanska rätter. 1 dl mix/kg kött/kyckling, tillsatt 2 dl vatten

**FÄRSKRYDDA:** Färdig kryddmix för färs. 1 dl krydda/kg färs, tillsatt 1 ägg och 2 dl mjölk

NYHET!

**GRYTMIX LJUS:** En Grytmix för kyckling, fläsk, fisk/skaldjur och vegetariska rätter. 1,5 dl mix/6 dl vatten (byt gärna ut en del av vattnet till grädde), tillsatt 500 g råvara

NYHET!

**GRYTMIX MÖRK:** Mustig Grytmix till nöt, lamm och vilt. 1,5 dl mix/6 dl vatten (byt gärna ut en del av vattnet till grädde), tillsatt 500 g kött

**GULASCHMIX:** Färdig kryddmix för gulaschsoppa eller gryta. Se recept på nästa sida 1,5 dl mix/6 dl vatten (byt gärna ut en del av vattnet till grädde), tillsatt 500 g kött

**KEBABKRYDDA:** Klassisk kryddblandning för strimlat nöt eller fläskkött och köttfärs. 0,5 dl krydda/kg kött

**KÖTTBULLSKRYDDA:** Färdig kryddmix för köttbullar. 0,75 dl krydda/kg färs, tillsatt 2 st. ägg, 0,5 dl mjölk och 0,5 tsk salt

**MERGUEZ KRYDDA:** Marockansk kryddblandning för lamm/nötfärs 1,5 dl krydda/kg färs

**PULLED PORK KRYDDA:** Komplet kryddblandning för tillagning av Pulled Pork. Se recept på nästa sida

**SALCICCA KRYDDA:** Italiensk kryddblandning för fläsk/lamm/nötfärs. 1,5 dl krydda/kg färs

**TACOMIX:** Klassisk kryddmix för tacos. 1 dl krydda/kg färs, tillsatt 2 dl vatten

**VILTKRYDDA:** Kryddblandning för vilt/lamm med smak av örter och rosépeppar. Se Recept på nästa sida

FÖR TIPS OCH  
RECEPT SE  
NÄSTA SIDA >

NORDIC SPICE

RING OSS  
FÖR ORDER  
016-10 86 40

## WALLENBERGARE

8 biffar  
500 g kalvfärs, finmalen  
3 äggulor  
2 tsk salt  
2 krm Epiche Riche (Nordic Spice)  
2 dl vispgrädde  
1 msk dijonsenap  
2 dl ströbröd  
100 g smör

Lägg färs, äggulor, salt, senap och Epiche Riche i en iskall matberedare, pulsmixa hastigt tills den är jämt mixad. Häll iskall grädde i en tunn stråle samtidigt som man mixar på medelhastighet.

Forma färsen med blöta kalla händer till 8 st. biffar, för att sedan vända dem i ströbröd.

Låt dem vila i 5–10 min på en skärbräda innan man steker dem i rikligt med smör tills de är gyllenbruna.

Baka sedan i ugn på ca 180°C ca 8–10 min tills de börjar suffla. Ta ut och servera.

## PULLED PORK

Hel karré  
Pulled Pork krydda (Nordic Spice)  
Pulled Pork sås (Nordic Spice)  
Krydda karrén rikligt med Pulled Pork krydda. Tillsätt Pulled Pork såsen i botten av formen som får koka med under tillagning.  
Sätt på locket och ställ in i ugnen.  
Ugn: 95°C  
Tid: 8–10 timmar

Riv sedan karrén, blanda med sås och krydda på med lite extra Pulled Pork krydda.

## GULASCHSOPPA

15–20 portioner  
3 kg högre eller fransyska  
6 dl Gulaschmix  
3,6 l vatten  
4 dl Paprikabitar röda (Nordic Spice)  
4 dl Grönsaksmix (Nordic Spice)  
2 msk Paprikapulver 140 Asta (Nordic Spice)  
1 dl Oxbuljong (Nordic Spice)  
3 msk Grönsaksbuljong (Nordic Spice)  
5 paprika röd, färsk strimlad  
3 rågade msk Brödkummin (Nordic Spice)  
400 g tomatpuré  
4 gul lök, färsk strimlad  
Potatis, rå i bitar efter tycke och smak  
Dela köttet i bitar. Blanda i Gulaschmixen och bryn detta. Tillsätt vatten och koka upp. Tillsätt de övriga ingredienserna förutom potatis och färsk paprika. Låt koka 2–3 timmar. Tillsätt potatis och koka dem mjuka samt den färska paprikan.

## LAMM/VILTFÄRSBIFGAR

8 biffar  
500 g lamm/viltfärs  
2 st. ägg  
3 msk Viltkrydda (Nordic Spice)  
1 msk dijonsenap  
½ dl vatten  
½ dl ströbröd (lägg i vatten i 2 min)  
1 st. pressad vitlöksklyfta  
1 st. finhackad gul lök  
Blanda och forma biffarna, stek i rikligt med smör.

Håll dig uppdaterad med nyheter  
och tips, följ oss/Vi finns på **facebook.**

**Nordic Spice AB**  
Hejargatan 20. 632 29 Eskilstuna  
Tel: (vxl) 016-10 86 40. Fax: 016-10 86 49  
info@nordicspice.se

Kvalitetskryddor tillverkade  
med kärlek och lång erfarenhet.

Nordic Spice AB är ett familjeföretag med gedigen erfarenhet av kryddblandningar och marinader. Vi har egen tillverkning och produktion i vår fabrik Quality Spices som ligger utanför Murcia i Spanien. Ett toppmodernt laboratorium i fabriken garanterar att säkerheten och kontrollen av produkterna är i fokus i varje led. Vi arbetar med HACCP i fabriken och har implementerat ISO 22000, vilket innebär att den interna och externa revisionen alltid är nummer ett i vårt kvalitetsarbete.

**NORDIC SPICE**  
[www.nordicspice.se](http://www.nordicspice.se)