

KRYDDMIXER

BUTIKSKÖKET

PERFEKT TILL PANNFÄRDIGT, BIFFAR, GRYTOR MM.

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

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, tillsätt 2 dl vatten

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

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), tillsätt 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), tillsätt 500 g kött

INDISK KRYDDBLANDNING: Färdig kryddblandning för grytor med indisk touch, se recept på baksidan. 4 msk krydda, 6 dl vätska, 700-800g protein/vegetariskt.

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, tillsätt 2 st. ägg, 0,5 dl mjölk och 0,5 tsk salt

STEKPANERING NEUTRAL: Färdigkryddat skorpmjöl för panering av kött och fiskprodukter.

STEKPANERING CITRON: Färdigkryddat skorpmjöl med citronsmak för panering av kött och fiskprodukter.

TACOMIX: Klassisk kryddmix för tacos. 1 dl krydda/kg färs, tillsätt 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 vispgräddde
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 gräddde 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.

INDISK GRYTA

1 Kg Kyckling
2 st Vitlöksklyftor
1-2 Gul lök
Ca 200g Vitkål
1 dl Rapsolja
2 st Bananer
4 msk Nordic Spice Indisk Kryddblandning
1 dl Gräddde
Till servering Nordic Spice Honung/Curry glaze

Skär kycklingen i lagom stora bitar, krydda den med hälften av kryddblandningen (2msk). Hacka lök, vitlök och vitkål. Värm upp rapsoljan och tillsätt resten av kryddblandningen. Lägg i lök, vitlök och vitkål och stek upp lätt innan du lägger i kycklingen. Stek tills kycklingen nästan är klar. Skiva upp bananerna och lägg dem i grytan. Rör runt så bananerna smälter in i grytan. Tillsätt grädden och värm upp.

Servera med ris, grönsallad och Nordic Spice Honung/Curry glaze.

GULASCHSOPPA

15–20 portioner
3 kg högrev 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 Grönsakbuljong (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/VILTFÄRSBIFPAR

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