

TEX MEX

MED SMÅK AV MEXICO

TACOMIX UTAN TILLSATT SOCKER

Klassisk kryddmix för tacos helt utan tillsatt socker.
1 dl krydda/Kg färs, tillsätt 2 dl vatten.

FAJITAMIX UTAN TILLSATT SOCKER

Mexikansk kryddmix helt utan tillsatt socker till tortillas eller andra mexikanska rätter.
1 dl krydda/Kg kött/Kyckling, tillsätt 2 dl vatten.

TEX MEX SÅLSA

En fantastisk smärkrik tomatsalsa med toner av citrus till traditionella tacorätter.

SESAM/JALAPEÑO RUB

Asiatisk kryddblandning med krispig struktur.

JAMAICAN JERK

Kryddblandning med hög mustig smak med undertoner av kanel och nejlika.

SWEET CHILISAUCE

En Chilisås med härlig sötma, som passar till wok, risrätter och grillat. Perfekt på bl a kycklingvingar och god som bas i dressing.

NORDIC SPICE

RECEPT PÅ
BAKSIDAN

RING OSS
FÖR ORDER
016-10 86 40

ROSTADE FRÖN

1 dl Solrosfrön
1 dl Pumpakärnor
2 msk Sesam/Jalapeño Rub
1 msk Rapsolja
½ msk Flingsalt

METOD: Rosta i en stekpanna ca 5 min till fröna blir lite bruna på kanterna.

SNABB KIMCHI 10 PERS

1 st. strimlad Vitkål
1 dl Schalottenlöks vinäger
½ dl Rapsolja
1 msk Sesamolja
2 msk Sri Racha sås
½ dl Mirin/söt risvinäger
2 msk Sesam/Jalapeño Rub (Krydda efter kokning)

METOD: Lägg allt utom kryddan i en kastrull och koka med lock i 5 min. Blanda sedan ner kryddan och ställ i kylen.

BÖNSALLAD 10 PERS

2 st. burkar Majs
350 g kokta Kikärtor
350 g kokta Kidney bönor
350 g kokta Svarta bönor
2 dl Sweet Chilisauce
1 msk Jamaican Jerk
1 st. finhackad Gul lök
1 st. finhackad Rödlök
1 st. pressad Lime

METOD: Blanda allt och ställ i kylen. Även gott att toppa med ½ dl hackad persilja.

VEGANSK TACOFÄRS 10 PERS

1. 2 dl Beluga Linser/svarta linser
500 g Krossade tomater
Detta kokas i en kastrull med lock i 30 min. Låt svalna.
2. 350 g kokta Svarta bönor
Lägg på en plåt och baka i ugn på 180° i 20 min. Låt svalna.
3. 250 g Champinjoner, grovt rivna
150 g Rotselleri, grovt rivna
2 st. Vitlöksklyftor, finrivna
1 st. Gul lök, grovt rivna
1 ½ dl Tacomix utan socker

Stek detta i en stekpanna med rapsolja i ca 10 min tills det är gyllene stekt.

METOD: Blanda alla 3 delarna i en stekpanna och hetta upp.

HALLOUMI BIFFAR 10 PERS

3 st. Haloumi, grovt rivna
12 st. Champinjoner, grovt rivna
350 g kokta Kikärtor
350 g kokta Kidneybönor
1 st. gul Lök, finrivna
2 st. Vitlöksklyftor, finrivna
2 dl Rotselleri, finrivna
½ dl Fajitasmix
4 st. Ägg till panering
1L Panko eller vanligt Ströbröd

METOD: Stek allt i omgångar så att det inte blir för mycket i stekpannan, i lite rapsolja ca 7-10 min per omgång. Ställ sedan i kylen 30 min innan man kan forma biffarna. Doppa biffarna i vispat ägg och sedan panko, gör detta 2 gånger så att biffarna är noggrant täckta med panering. Stek i rikligt med rapsolja tills biffarna är gyllene och krispiga.

BLI KUND I VÅR **WEBSHOP**
BESÖK OSS HÄR **SHOP.NORDICSPICE.SE**

HÅLL DIG UPPDATERAD MED
NYHETER OCH TIPS, FÖLJ OSS PÅ:



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 toppmodern 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 FSSC22000, vilket innebär att den interna och externa revisionen alltid är nummer ett i vårt kvalitetsarbete.



Nordic Spice AB

Hejargatan 20. 632 29 Eskilstuna
Tel: (vxl) 016-10 86 40.
info@nordicspice.se
nordicspice.se