Arla FONDEN Madlejr®

VERDEN RUNDT

Krydderiblandinger

Disse krydderiblandinger kan fx anvendes til retter med grøntsager, bælgfrugter og kød. De kan også anvendes i marinader og dressinger.

TIPS OG TRICKS:

- Du kan justere din krydderiblanding. Hvis der er krydderier, du synes dufter særligt godt, kan du anvende en smule mere end angivet. På samme måde, kan du anvende lidt mindre af de krydderier, du synes dufter mindre godt.
- Krydderier smager af mere, hvis de varmes op på en pande inden de blandes sammen.
- Du kan også lave din egen krydderiblanding. Hold 2-3 krydderier sammen og duft. Hvis de dufter godt sammen, smager de ofte også godt sammen.
- Hvis du ikke bruger hele din krydderiblanding, kan du sagtens gemme den til næste gang, du laver mad.

INDISK

- 1 spsk. stødt kardemomme
- ½ dl stødt spidskommen
- 1 dl stødt koriander
- 1 spsk. revet/stødt muskatnød
- 1 spsk. chilipulver
- 1 spsk. stødt kanel

ARABISK

- 1 spsk. stødt spidskommen
- 1 dl stødt koriander
- 1 dl paprika
- 1 spsk. stødt kardemomme
- 1 spsk. kanel

ITALIENSK

- 1 dl tørret rosmarin
- 1 dl tørret timian
- 1 dl tørret oregano

MEXICANSK

- 1 spsk. stødt spidskommen
- ½ dl stødt koriander
- 1 spsk. chilipulver
- ½ dl paprika
- 1 dl tørret oregano