



100 TIPS & TRIKS MED KRYDDERMIX



100 TIPS & TRIKS

MED KRYDDERMIX

FÅ MER UT AV MINDRE I EN TID MED BEHOV FOR FORENKLING OG RASKE LØSNINGER!

Mange serveringsteder har mangel på arbeidskraft og utfordringer med å lære opp nye medarbeidere.

Dette krever løsninger og verktøy, som skaper kontinuitet og et jevnt resultat uten alt for mye opplæring.

Dipper og dressinger kan brukes til å løfte allerede godt likte retter, uten at menyen behøver å endres. Bruk rester av rømme eller majones som base, og lek deg med det du har tilgjengelig av krydder og urter.

Med 100 tips og triks med kryddermix håper vi å inspirere til akkurat dette.

Minimer selvkosten, og kombiner våre kryddermikser med rimelige råvarer i sesong.

Våre kryddermikser kan brukes på alle typer kjøtt, fisk, skalldyr og grønnsaker.

Det er bare fantasien som setter grenser!

TACO

SPICE MIX

Taco-krydderblanding med velbalansert smak av spisskummen, hvitløk, paprika og oregano. Klassikeren fra Santa Maria som kan brukes til mye mer enn kjøttdeig.

1. Lag dressing med rømme og majones, olje og lime.
2. Krydre grønnsaker eller kylling til salatbaren.
3. Krydre pizzaen og lag tacopizza.
4. Bruk den i Chili con carne eller Chili sin carne.
5. Bruk på maiskolber og strimlet paprika for smakfullt tilbehør.
6. Krydre kjøttdeig i kombinasjon med Chipotle Paste.
7. Krydre sorte bønner for et vegetarisk alternativ.
8. Lag taco focaccia som tilbehør, og topp med Jalapeño.
9. Inkluder i tomatsuppen, og lag meksikansk tomatsuppe.
10. Krydre og rist kikerter som topping i quinoa salat.



EPD: 4827721

PORK CARNITAS SEASONING

Pork Carnitas er sentralt i det tradisjonelle meksikanske kjøkkenet og en av de mest moderne street food rettene.

Den friske smaken kommer fra chipotle, hvitløk og koriander, med tydelige innslag av frisk sitrus fra appelsin og sitron.

11. Bruk den som rub på svinekjøtt og langtidsstek.
12. Lag marinade til kylling, svin og scampi.
13. Bruk den som et taco-krydder.
14. Bruk den som base i din egen meksikanske krydderblanding.
15. Bruk kryddermiksen i pulled pork burger.
16. Krydre sopp og server vegetar-carnitas.



EPD: 4820585

JAMAICAN JERK SEASONING

Klassisk blanding til «street food» fra Karibia, med chilipepper, hvitløk, spisskummen og masse god allehånde. Perfekt for en jamaikansk inspirert «Jerk-kylling».

17. Bruk den som en ny variant av taco.
18. Mariner kjøtt og alt annet som stekes på grillen.
19. Kok ris med Jamaican Jerk som smaksetter.
20. Bland med majones og crème fraiche for en kald saus til grillet mat.
21. Krydre quinoasalat og ovnsbakte grønnsaker.
22. Smak til en eksotisk salsa av papaya, mango og ananas sammen med lime og et dryss av salt.



EPD: 4817821

BBQ SAUCE & RUB MIX CHIMICHURRI

Chimichurri er en sterk klassiker fra Sør-Amerika som har blitt veldig populær som tilbehør eller topping. Kan brukes tørt eller vått ved å blande 1 del krydder, 1 del varmt vann og 1 del olivenolje. Chimichurri kan også brukes som tørt krydder på flere smarte måter.

23. Bruk tørt som en rub på oksekjøtt, svin og kylling.
24. Bland i panko og topp fiskegratengen.
25. Lag Chimichurri-aioli med majones og hvitløk.
26. Gir fin farge og smak til fisk.
27. Brukes i bakverk som rundstykker, i «salte» vafler, pannekaker og knekkebrød.
28. Krydre og bak grønnsaker og poteter.
29. Krydre krutonger.
30. Ha i ris etter koking.
31. Bruk som smaksetter i salatdressing.



EPD: 5202684

BBQ SAUCE & RUB MIX

RED CHILI & GINGER

Fyldig smak av chili- og ingefær, stappfull av sødme fra ananas og løk. Rundes av med frisk smak av sitrongress, lime og galangal og forsegles med en touch av koriander.

Kan brukes tørt eller flytende ved å blande 1 del krydder med 1 del vann og 1 del soya.

32. Bruk i asiatisk kålsalat.
33. Mariner svinenakke og kylling og langtidsstek.
34. Krydre og stek mais, squash og sjalottløk.
35. Bland med BBQ saus og mariner kyllingvinger og andebryst.
36. Krydre pintobønner og server som tilbehør til salatbuffeten.
37. Stek små grønne Padron-paprika i ovnen, og krydre med salt og Red Chili & Ginger spicemix.
38. Rub frisk laks eller tunfisk og stek raskt for en velsmakende tataki.
39. Bland med rømme, majones eller crème fraiche og bruk i potetsalater og pastasalater.



EPD: 5441191

TANDOORI SPICE MIX

Autentisk indisk krydderblanding som smaker av bl.a. ingefær, kardemomme og spisskummen. Passer til retter med både kylling, fisk og skalldyr.

40. Lag yoghurt-dipp til papadums.
41. Bak sellerirot med indisk ris og raita.
42. Lag Søtpotetsuppe «Tandoori»
43. Bruk på grillede grønnsaker servert i salater eller wraps.
44. Bytt ut karrien i kyllingsalaten og baguette.
45. Smaksett Falafel.
46. Kok ris med Tandoori Spice Mix, den gir en fantastisk farge og smak!
47. Lag Tandoori-marinade til kylling, skalldyr og kjøtt.
48. Bruk den til en silkemyk Buttered Chicken.
49. Bruk den som base for din egen indiske krydderblanding og tilfør en tvist.



EPD: 4816948

TOM KHA SOUP SPICE MIX

Klassisk og autentisk kryddermix til den thailandske suppen Tom Kha. Smaken er nokså hot, og innslag av kokos og sitrongress gjør smaken frisk og god.

50. Lag Tom Kha kyllinggryte med grønnsaksrester og ris.
51. Bland med kokosmelk og damp blåskjell.
52. Strø på fiskefilet til koldtbord.
53. Bruk sammen med nudler i wok.
54. Lag thai-inspirert rekesalat.
55. Juster mengden kokosmelk hvis du ønsker en mildere smak.
56. Bruk rester av suppen som saus til å dyppe sommer-ruller i.



EPD: 4816781

CHILI & MANGO SEASONING MIX

Søt og sterk krydderblanding, perfekt for å lage din egen majones eller rømmebaserte dressing, eller vinaigrette med asiatisk preg.

- 57. Bland med Chunky Salsa for en fruktig og hot salsa.
- 58. Bland med Original BBQ Sauce for en eksotisk BBQ saus.
- 59. Kok med ris til søramerikansk og karibisk mat.
- 60. Krydre burger.
- 61. Bruk i dressing til salater eller bowls.
- 62. Lag din egen Mango & Chili-majones.
- 63. Bland med BBQ Glaze og stek strimlet biff til fyll i wrap og salat.
- 64. Bland i panko for en krydret panering.



EPD: 4818019

GARLIC & HERBS SEASONING MIX

Krydderblanding med kraftige aromaer av persille, estragon, timian og hvitløk. Velegnet som base til dine egne urtedressinger.

- 65. Bland med rømme, majones eller crème fraîche og bruk i potetsalater og pastasalater.
- 66. Bland med olje og lag vinaigrette.
- 67. Lag hvitløksdressing til kebab, burger og pizza.
- 68. Krydre cole-slaw.
- 69. Bland med majones og hvitløk for en kjapp aioli.
- 70. Krydre potetmosen.
- 71. Mos Garlic & Herbs inn i fetaost og bruk som gratinering på fisk eller kylling.



EPD: 4820577



PEPPER MIX

En sterk og grovkvernet blanding av ulike pepper som tilfører mye smak og styrke. Den gode smaken kommer også fra bl.a. sennepsfrø, løk og paprika.

72. Rist krydderblandingen i pannen før bruk, og bruk på klassisk pepperbiff.

73. Tørrmariner kjøtt og fisk.

74. Bland med smør og panko for en velsmakende pepper-crust til kjøtt, fisk og fugl.

75. Ha i brøddeig eller som topping på brød.

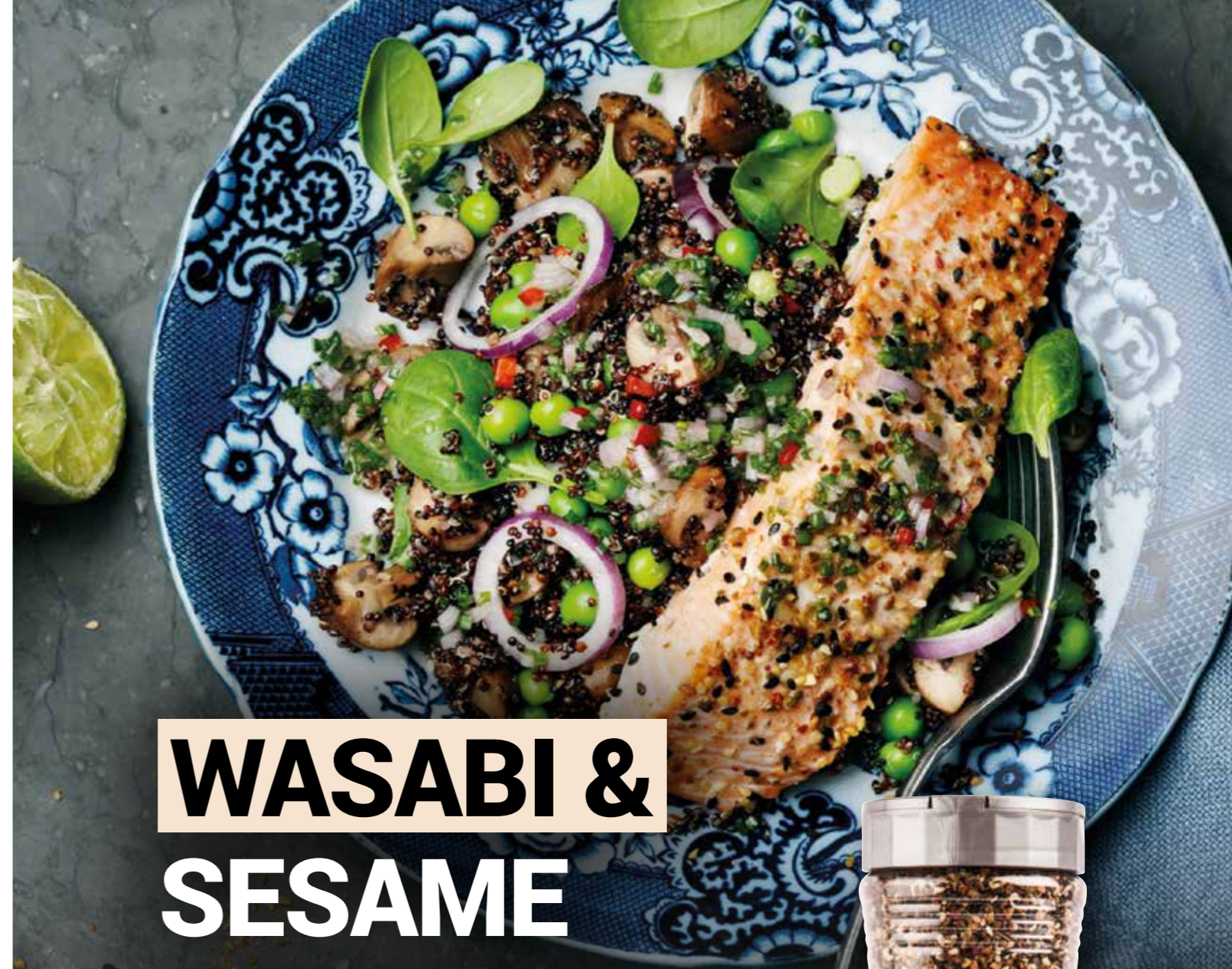
76. Lag marinade med olje, syre og generøse mengder krydder til lam, biff og svin.

77. Bruk som base til ditt eget grillkrydder.

78. Pepper Mix finnes også uten tilsatt salt, EPD 4820551.



EPD: 4820585



WASABI & SESAME

Kombinasjon av sorte og hvite sesamfrø med wasabi gir både en asiatisk smak og gylden farge. Enkel og sofistikert på en gang.

79. Perfekt til fjærkre, fisk og skaldyr.

80. Bruk i fyll eller topping på sushi for et sprøtt og smakfullt element.

81. Vend inn i salater.

82. Bruk som topping på stekt brød.

83. Dryss over pokebowls.

84. Vend fersk fisk i Wasabi og Sesame og stek raskt for en velsmakende tataki.

85. Bland med majones og smak til med soya.



EPD: 1705177



PICKLING SPICE MIX

Et genialt hjelpemiddel for rask sylting av grønnsaker! Pickling Spice Mix er en balansert blanding av salt, sukker, sitronsyre, limejuicepulver og litt oregano. Grønnsakene får intens farge, og blir til dekorativt og smakfullt tilbehør og topping.

- 86. Bruk 60 gram krydder til 1 kg grønnsaker.
- 87. Tilsett et par dråper lime for ekstra frisk smak.
- 88. Sylt på 20 minutter, eller oppbevar over natten på kjøll.
- 89. Bruk den til å sylte: Rødløk, sjalottløk, purreløk, ingefær, gurkemeie, sitron, rødbeter, gulrot, rødkål, og pastinakk.
- 90. Bruk den til en syrlig agurksalat.
- 91. Kna den inn i finskåret kål og tilsett majones og oregano.
- 92. Bak rotgrønnsaker – avkjøl og legg i Pickling Spice Mix.



EPD: 4577714



KIMCHI SPICE MIX

Kimchi er en fermentert kålsalat fra Korea som tar lang tid å lage. Med Kimchi Spice Mix får du en tilsvarende smaksopplevelse på en liten time.

Krydderblandingen er balansert med salt, syre, chili, ingefær og hvitløk for å lage en enkel men autentisk og smakfull kimchi.

- 93. Bruk kimchi som fyll i wraps og toast.
- 94. Bruk som krydder i wok og asiatiske salater.
- 95. Bland med majones og prøv den som saus i Katsu sandwich.
- 96. Rist nøtter med honning og kimchi spice mix.
- 97. Gi agurksalaten til fisken en spennende vri.
- 98. Lag gravet laks med kimchi spice mix som marinade.
- 99. Smaksett olje og bruk den som topping på suppe.
- 100. Krydre grillede edamamebønner som snacks.



EPD: 4818019

KONTAKT

YNGVE STORRØ

KEY ACCOUNT MANAGER
yngve.storro@paulig.com
TLF. 911 34 511

HENRIK DYRNES SVENDSEN

DISTRIKTSLEDER MIDT-NORGE
henrik.svendsen@paulig.com
TLF. 944 10 915

GJERMUND OPSAHL

DISTRIKTSLEDER ØSTLANDET
gjermund.opsahl@paulig.com
TLF. 959 95 560

TOR KRISTIAN HØVIK

DISTRIKTSLEDER VESTLANDET
torkristian.hoivik@paulig.com
TLF. 904 73 264

KATRINE WILLAS BURE

SALES SUPPORT
katrine.bure@paulig.com
TLF. 408 53 717

NORD-NORGE:

JAN TORALF RICHARDSEN

jantoralf@foodtek.no
TLF. 950 90 650

BJØRN STEFAN HOLMSTRØM

bjorn@foodtek.no
TLF. 476 26 865

LIV ERNA KROKSTRAND AMUNDSEN

liv@foodtek.no
TLF. 482 87 951

STINA SANDEGGEN

stina@foodtek.no
TLF. 922 63 722

INGRID ECK JORE

MARKETING ACTIVATION MANAGER
ingrid.eckjore@paulig.com
TLF: 99385556

SIRI ENG

COUNTRY MANAGER
siri.eng@paulig.com
TLF. 915 19 681

SANTA MARIA FOODSERVICE

foodservice.norge@santamaria.no
TLF. 67 55 52 80

WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.NO



**PAULIG**
PRO

Paulig PRO hjelper profesjonelle med å skape smaksrike, bærekraftige og lønnsomme forretninger.

