

LAG DINE EGNE KRYDDERBLANDINGER

Hvis du lager dine egne krydderblandinger på forhånd, har du supersmaken du trenger på rede hånd når du vil. På den måten kan du lage hverdagsmiddag med kompliserte kryddersmaker uten at det koster deg ekstra tid en hektisk ettermiddag.

Lager du blandingen kun med tørre krydder, som i oppskriftene her, holder de seg i evigheter. (Jeg oppgir mengden i gram, siden det er lurt å være nøyaktig når du mikser. Men hvis du vil forsøke uten vekt, kan du som en svært grov hovedregel gå ut fra at en strøken spiseskje er ca. 15 gram, og en teskje ca. 5 gram.)

MEDISTER- OG KJØTTKAKEKRYDDER

Dette er en oppskrift fra den danske delen av familien min, den er uovertruffen for å sette smak på kjøttkakene.

- 15 g grovmalt sort pepper
- 10 g allehånde – malt
- 8 g muskatnøtt – malt
- 5 g einebær – grovmalt
- 6 g ingefær – malt
- 4 g korianderfrø – malt

RAS EL HANOUT KRYDDERBLANDING

Ras El Hanout er en fantastisk marokkansk krydderblanding for all slags kjøttretter.

- 15 g malt muskatnøtt
- 12 g malt koriander
- 12 g malt kanel
- 12 g malt kardemomme
- 12 g malt gurkemeie
- 12 g malt spisskummen
- 12 g malt ingefær
- 8 g malt allehånde
- 5 g malt sort pepper
- 1 g malt nellik
- 1 g malt kajenne

ENKELT TACOKRYDDER

Styr med fordel unna ferdigkrydderposene til tacoen. Dette er mitt forslag til en enkel blanding som funker til tacoen. Den blir ekstra god hvis du får tak i ordentlig kraftig paprikapulver.

- 45 g paprikapulver
- 30 g spisskummen – malt
- 10 g korianderfrø – malt
- 7 g sort pepper – malt
- 6 g chilipulver eller chiliflakes
- ev. litt nellik – malt

TANDOORI MASALA

Min favorittblanding? Opprinnelig beregnet til å gni inn kjøtt som skal stekes eller grilles i indiske retter, men også supert som krydder til fisk, særlig laks. Litt komplisert å lage, men veldig gøy å ha stående! Kan blandes ut med yoghurt hvis du vil ha en våt marinade.

- 20 g malt koriander
- 6 g malt spisskummen
- 6 g malt bukkehornsfrø
- 6 g paprikapulver
- 2 g selleri
- 2 g malt ingefær
- 2 g malt muskatblomme
- 2 g muskatnøtt
- 2 g kardemomme
- 1 g malt kanel
- 1 g malt kajennepepper
- 1 g malt nellik
- 1 g hvitløkpulver
- 1 g løkpulver