

Assortimentsoverzicht Kruidenmixen

Cajunkruiden

Voor het bereiden van rijst- en vleesgerechten en lekker om mee te roerbakken. Pittig van smaak.

Chili poeder

Te gebruiken in bonen- en rijstgerechten en maakt vlees en kip pittiger. Lekker in pastasaus.

Chinese 5 kruiden

Te gebruiken in Oriëntaalse stoofvleesgerechten en in roerbakgerechten.

Italiaanse kruiden

Heerlijk om Italiaanse stoofvleesgerechten, pasta's en pizza's mee te bereiden.

Kerrie Mild

Lekker in soepen, sauzen en salades. Heerlijk in rijst- en aardappelgerechten en om vlees, vis en kip mee te kruiden.

Kerrie Scherp

Lekker in rijst- en aardappelgerechten, soepen en sauzen. Heerlijk om vlees, vis en kip mee te kruiden.

Koekkruiden

Toevoegen tijdens het bereiden van kruidkoek en cake. Te gebruiken in speculaas, kruidnootjes en alle soorten appelgebak.

Kruidenboterkruiden

Lekker in dipsaus en over gebakken aardappelen.

Pepermix

Voor het kruiden van o.a. soepen, sauzen, groenten en gerechten met tofu, ei, vlees, en vis. Ook voor gebruik in pepermolens.

Pizzakruiden

Te gebruiken op pizza's en in Italiaanse gerechten. Ook lekker in sladressings en pastasaus.

Provençalse kruiden

Te gebruiken o.a. in verschillende Franse en mediterrane gerechten. Ook lekker in stoofvleesgerechten, soepen en sauzen.

Salade kruiden

Te gebruiken in salades. Evt. mengen met olie en azijn. Meng ook eens wat mosterd door uw dressing!

Speculaas kruiden

Te gebruiken in o.a. (gevulde) speculaas, kruidkoek, kruidnoten en ander gebak.

Tofu kruiden

Te gebruiken voor tofu.

Viskruiden

Voor marineren van vis of meekoken met mosselen. 5 tl. kruiden door 3 dl. Azijn of b.v. witte wijn 1 uur laten marinieren.

Vleeskruiden

Voor het kruiden van diverse soorten vlees maar ook voor tofu, quorn e.d.

Zeezout grof met zeewier

Voor vulling van uw zoutmolen.

