

Assortimentsoverzicht Kruiden en Specerijen A - Z

Anijszaad

Te gebruiken in o.a. zoete gerechten en anijsmelk. Ook lekker in kruidenthee.

Basilicum

Wordt veel gebruikt in de Mediterrane keuken. Te gebruiken in Italiaanse gerechten, maaltijdsoepen, vlees- en kipgerechten, sladressings en salades.

Bieslook

Wordt veel gebruikt in de Chinese, Indiase en Europese keuken. Geeft gerechten een zachte uien smaak en geur. Lekker in soepen, sauzen, dressings en gerechten met vlees en ei.

Bonenkruid

Wordt gebruikt voor het kruiden van peulvruchten. Meekoken met sperziebonen, diverse koolsoorten, tomatensoep en sauzen. Lekker in frisse dressings.

Cayennepeper

Te gebruiken in o.a. soepen, sauzen en gerechten met bonen, ei, tofu, vis en vlees. Geeft gerechten een pittig accent, naar smaak toevoegen.

Dilletoppen

Te gebruiken in koude en warme sauzen, soepen, salades en eier- en kaasgerechten. Lekker om mee te roerbakken. Heerlijk in combinatie met vis.

Dragon

Dragon is een klassiek kruid en wordt van oudsher gebruikt in roomsauzen en in vlees, vis- en eiergerechten. Ook lekker in salades, soepen, dressings en sauzen.

Foelie

Wordt gebruikt in zowel zoete als pittige gerechten. Toevoegen tijdens de bereiding van sauzen en soepen. Lekker om stampotten en groenten mee op smaak te brengen.

Geelwortel

Te gebruiken in o.a. gerechten uit India en Zuid Oost Azië. Lekker in sauzen, soepen en ragouts. Geelwortel altijd meekoken of meebakken.

Gember gemalen

Gember wordt veel gebruikt in de Chinese keuken. Gebruiken in gerechten met varkensvlees, vis en gevogelte. Lekker in fruitsalades, koek en cake.

Jeneverbes

Te gebruiken in o.a. zuurkoolgerechten en bij het inmaken van diverse groenten. Jeneverbes past bij de meeste wildsoorten en is lekker in stoofgerechten en bij gevogelte.

Kaneel gemalen

Te gebruiken in o.a. appelmoes, desserts, gebak, rijst en pudding. Ook lekker in zoete rijstgerechten en in Oriëntaalse gerechten. Strooi het ook eens over uw pannenkoek.

Kaneel stokjes

Te gebruiken in o.a. pudding, warme wijn, stoofpeertjes en andere zoete gerechten. Laat de stokjes meekoken en verwijder ze voor het opdienen!

Kardemom

Geliefd in de Indiase keuken. Onmisbaar ingrediënt in kruidenmengsels als curry en garam masala. Lekker in gebak, koekjes en brood. In Azië kruidt men er ook vlees en rijst mee.

Karwijzaad

Te gebruiken in o.a. soep, salades en pasta. Lekker in stoofvlees-, kool- en aardappelgerechten. Combineert goed met paprika, peper en knoflook. Ook lekker in fruitsalades.

Kervel

Kervel is te gebruiken in soepen, sauzen, kruidenboter en salades, maar ook in roereieren en omeletten. Het combineert zeer goed met peterselie, basilicum en paprikapoeder.

Knoflook gemalen

Knoflook geeft gerechten een Oriëntaals tintje en is onmisbaar in de Chinese en Italiaanse keuken. Knoflook heeft een zeer sterke geur en smaak. Naar smaak toevoegen.

Komijnzaad

Te gebruiken in o.a. Mexicaanse en Oosterse keuken. Lekker in kaasgerechten. Komijnzaad past goed bij korianderzaad. Samen vormen ze een ronde, kruidige smaak.

Komijnzaad gemalen

Te gebruiken in o.a. Mexicaanse en Oosterse keuken. Lekker in kaasgerechten. Komijn past goed bij koriander.

Korianderblad

Te gebruiken in o.a. Indonesische, Indiase en Arabische vlees-, vis- en groentegerechten. Past zeer goed bij komijn en heeft een zacht zoete smaak.

Korianderzaad

Te gebruiken in o.a. Indonesische, Indiase en Arabische vlees-, vis- en groentegerechten. Past zeer goed bij komijn en heeft een zacht zoete smaak.

Korianderzaad gemalen

Te gebruiken in o.a. Indonesische, Indiase en Arabische vlees-, vis- en groentegerechten. Past zeer goed bij komijn en heeft een zacht zoete smaak.

Kruidnagel

Te gebruiken in o.a. Indonesische gerechten, gerechten met kool en stoofvlees, soepen en gekruide warme wijn.

Kruidnagel gemalen

Gemalen kruidennagelen kunnen worden toegevoegd aan gerechten met kool of stoofvlees, peulvruchtensoep en beslag voor kruidkoek.

Laurierblad

Te gebruiken in o.a. soepen, sauzen, stoofvlees- en visgerechten. Het kan toegevoegd worden aan bouillon, rode kool en zuurkool. Voor het opdienen de bladeren verwijderen.

Lavas

Te gebruiken in o.a. soepen, sauzen en salades. Lavas (maggikruid) geeft een pittige smaak. Gebruik voor therapeutische doeleinden af te raden tijdens zwangerschap.

Maanzaad

Te gebruiken als decoratie op brood of in gemalen vorm als vulling voor gebak. In deze producten wordt het ook gebruikt als smaakversterker.

Marjoraan

Te gebruiken in o.a. soepen, salades en gerechten met groenten en ei. Lekker in wild- en vleesgerechten, pizza's, pasta's en sladressings.

Mosterdzaad

Mosterdzaad is te gebruiken bij het inmaken van o.a. groenten. Ook is het te gebruiken als kiemzaad.

Mosterdzaad gemalen

Mosterdmeel is te gebruiken voor het maken van mosterd. Ook lekker in sauzen en dressings voor frisse salade.

Nootmuskaat

Te gebruiken in o.a. groenten als bloemkool, andijvie, spruiten en witlof. Ook lekker om stampotten, stoofvleesgerechten en puree mee te kruiden. Voor gebruik eerst raspen.

Nootmuskaat gemalen

Te gebruiken in o.a. groenten als bloemkool, andijvie, spruiten en witlof. Ook lekker om stampotten, stoofvleesgerechten en puree mee te kruiden.

Oregano

Wordt gebruikt in de Zuid Europese en Latijns Amerikaanse keuken. Toevoegen tijdens de bereiding van soepen, sauzen, rijst- en pastagerechten, vis en vlees.

Paprika scherp

Te gebruiken in o.a. sauzen, salades, gerechten met bonen, groente, kaas en ei. Ook lekker in rijst- en pastagerechten.

Paprika zoet

Te gebruiken in o.a. sauzen, salades, gerechten met bonen, groente, kaas en ei. Ook lekker in rijst- en pastagerechten.

Peterselie

Te gebruiken ter garnering van salades, sauzen en gerechten met vlees, vis en groenten. Lekker over gebakken aardappelen en door stampot, rijst- en pastagerechten.

Pili pili pepers

Te gebruiken om sauzen en soepen op smaak te brengen. Het onmisbaar in Portugese kip piri piri, vleesgerechten en Argentijnse chimichurri. Maal voor gebruik deze chilipepers fijn met een vijzel.

Piment gemalen

Te gebruiken in salades met vleeswaren, rode kool, gehakt en gebak. Het combineert goed met gember, kaneel, kerrie en knoflook.

Rozemarijn

Te gebruiken in mediterrane gerechten en in gerechten met vlees, wild en gevogelte. Gebruik voor therapeutische doeleinden af te raden tijdens de zwangerschap/borstvoeding.

Saffraan

Te gebruiken in mediterrane gerechten (zowel voor kleur als smaak) in gerechten zoals paella, bouillabaisse en risotto Milanese. Smaakt goed bij schaal- en schelpdieren, sauzen en rijstschotels. Heerlijke, enigszins bittere smaak.

Salie

Te gebruiken bij varkensvlees, eend en rundvlees en het is heerlijk bij kalfsvlees. De smaak is scherp, kruidig en een beetje bitter.

Tijm

Zeer geliefd kruid in Frankrijk, Italië en Spanje. Te gebruiken in o.a. soepen, sauzen, salades en gerechten met wild, gevogelte, vis, kaas en vlees.

Vanille stokjes

Te gebruiken in zoete gerechten zoals vla, ijs, gebak, pudding, cake en taart. Vanillestokje in de lengte opensnijden, zaadjes eruit schrapen en mengen met het beslag.

Witte peper

Te gebruiken in o.a. soepen, sauzen, marinades en in stoofgerechten. Ook worden ze gebruikt bij de inmaak. Eventueel malen voor gebruik en geschikt voor de pepermolen.

Witte peper gemalen

Peper wit gemalen kan worden gebruikt in veel gerechten om deze pittiger te maken. Witte peper heeft een scherpe geur en smaak.

Zwarte peper

Te gebruiken in o.a. soepen, sauzen, marinades en in stoofgerechten. Ook worden ze gebruikt bij de inmaak. Eventueel malen voor gebruik en geschikt voor de pepermolen.

Zwarte peper gemalen

Peper zwart gemalen kan worden gebruikt om soepen, sauzen, stoofvleesgerechten en wild pittiger te maken. Zwarte peper is robuuster dan witte.

