

KOCKENS®

SUPERKRYDDOR

Här möts de populära smakerna kanel, kardemumma och ingefära i en perfekt blandning. Snabb, enkel och riktigt god kryddning!

Supergod
Superkrydda – en
färdig kryddblandning
som både gör och
smakar gott!

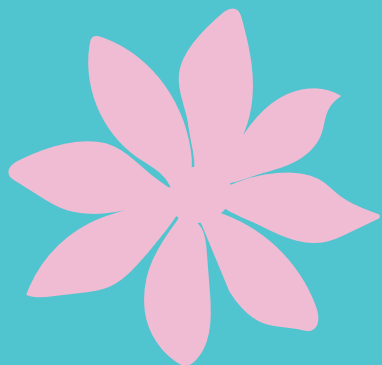
Magisk mix med
3 härliga smaker

Både gör och
smakar gott.

Supergott i gröt,
fil & smoothie

Enkel krydd-
blandning som
passar till allt





Tips!

Kan varieras
med alla sorters bär
och sylt

Yoghurt med superkryddad granola

Använd naturell yoghurt och gör lager på lager i ett fint glas eller mindre glasburk med bär och granola. Söta med honung. Välj bär efter säsong. Anpassa portionernas storlek efter din matgäst. Passar utmärkt som frukost, eftermiddagsmellis eller till fika.



Superkryddad granola

1 gastrobleck

Ingredienser

300 g havregryn
300 g rågflingor
250 g solroskärnor
175 g pumpakärnor
100 g kokosflingor
450 g vatten
100 g rapsolja
350 g honung
25 g Kockens Superkrydda kanel/kardemumma/ingefära

Smaksättning:

250 g torkade valfria bär

Tillagning

1. Sätt ugnen på 175 °C. Väg upp ingredienserna, vid vägning blir det mer exakt.
2. Lägg alla torra ingredienser i en bunke. Tillsätt olja, honung och vatten, blanda väl.
3. Fördela ut på gastrobleck med bakplåtspapper. Ställ in i ugnen ca 24 minuter, ta ut var 8:e minut och rör om så att det inte bränns. Tänk på att alla ugnar är olika och värme och tid kan variera. Ta ut och låt svalna. Tillsätt smaksättning såsom torkade bär och lägg i burk med tätslutande lock.

Den här kryddmixen gör varje del av dagen godare. Passar i filen, gröten och fräscha smoothies, eller som en spännande smaksättare i granola, smulpor, bullar och kladdkakor. Och som om det inte var nog gör den sig dessutom riktigt bra med pannkakor och sylt. En kryddblandning som gjord för variation, helt enkelt.



Kolla in på vår hemsida för mer inspiration
www.kockensfoodservice.se och följ oss gärna på
Instagram @kockensfoodservice