

Krydderier.



basilikum



rød basilikum



bladradise



brøndkarse



citronmelisse



fransk estragon



kinaløg



koriander



kørvel



løvtikke



havemerian



grøn mynte



krusemynte



pebbermynte



oregano



persille



rosmarin



salatsennep



salvie



timian



Når jeg skal have virkelig gode krydderier så snuser jeg rundt hos diverse indvandrer købmænd., simpelthen fordi deres udvalg er så meget større og i særdeleshed hvad angår de tørrede karryblandinger og pastaerne...

Ved køb af karry er der her en tommelfingerregel.
Gul karry... en sød stærk karry... god til traditionel dansk boller i karry.

Grøn karry..stærk karry med en smag af spidskommen, ingefær og koriander

Rød karry... sød karry med smag af tomat, ingefær, mynte...

Naturligvis kan alle karry laves meget stærke eller meget milde.. men det er egentlig kun dig selv, som kan sige hvordan du foretrækker dem.

Og drop så supermarkedskarry... det er i mine smagsløg noget af det mest "kønsløse" og kedelige der findes 😊



Krydderier til Fisk

Fisk Generelt	Fed Fisk	Skaldyr	Supper	Laks
Merian	Basilikum	Estragon	Dildfrø	Basilikum
Mynte	Dild	Laurbær	Rosmarin	Citronmelisse
Persille	Estragon	Løvestikke		Citrontimian
Purløg	Fennikelfrø	Salvie		Citronverbena
Peberrod	Kørvel	Sar		Dild
Dild	Laurbær	Timian		Fennikel
Fennikel	Merian			Fransk syre
Grå bynke	Purløg			Kommen
Isop	Rosmarin			Kørvel
Salvie	Timian			Laurbær
+ Bagt & Grillet				Løvestikke
Estragon				
Sar				
Timian				



Basilikum



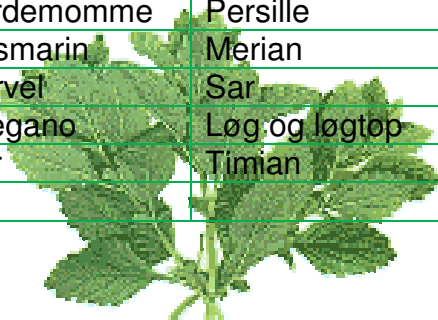
Timian

Krydderier til Kød

Oksekød	Lam	Svinekød	Lever	Skinke	Vildt
Basilikum	Basilikum	Citronverbena	Basilikum	Enebær	Basilikum
Chili	Citronmelisse	Fennikel	Dild	Løvtikke	Enebær
Estragon	Dild	Grå bynke	Estragon	Merian	Kanel
Isop	Isop	Koriander	Merian	Mynte	Laurbær
Kommen	Kommen	Kørvel	Salvie	Oregano	Løvtikke
Kørvel	Kørvel	Løvtikkefrø		Persille	Merian
Laurbær	Løvtikkefrø	Merian		Rosmarin	Rosmarin
Løvtikkefrø	Merian	Rosmarin		Sar	Salvie
Merian	Mynte	Salvie		Sennep	Sar
Mynte	Persille	Sar		Peberrod	Hvidløg
Oregano	Rosmarin	Timian			
Pebermynte	Sar	Hvidløg			
Peberrod	Timian	Allehånde			
Persille	Hvidløg				
Rosmarin					
Salvie					
Sar					
Timian					
Hvidløg					

Krydderier til Suppe

Generelt	Ærter	Kartoffel	Tomat
Grå Bynke	Citronmelisse	Merian	Basilikum
Dild	Basilikum	Enebær	Mynte
Persille	Kommen	Chili	Estragon
Hvidløg	Hjulkrone	Laurbær	Dild
Estragon	Persillerod	Kardemomme	Persille
Persille	Ingefær	Rosmarin	Merian
Syre	Merian	Kørvel	Sar
Løvtikke blad	Rosmarin	Oregano	Løg og løgtop
Løvtikke frø	Timian	Sar	Timian
	Løvtikke frø		



Krydderier til Fjerkræ

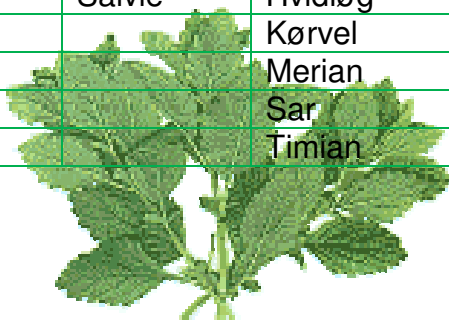
Fennikel	Salvie	Timian	Grå bynke	Enebær
Citronmelisse	Laurbær	Salvie	Merian	Rosmarin
Estragon	Rosmarin	Estragon	Salvie	Timian
Merian	Merian	Merian	Fennikel	
Kørvel	Estragon	Persille		
Purløg	Paprika	Hvidløg		

Krydderi til Gryderetter

Chili	Cikorie	Citronmelisse	Dildfrø
Fennikel	Grå bynke	Hjulkrone	Hvidløg
Korianderfrø	Laurbær	Løvstikke	Merian
Mynte	Oregano	Persille	Purløg
Salvie	Sar	Timian	

Krydderier til Æg og Ost

Æg generelt	Spejlæg	Røræg og omelet	Skæreost	Smøreost
Basilikum	Alle generelle +	Alle generelle +	Dildfrø	Som skæreost +
Dild			Kommen	
Estragon	Merian	Ingefær	Rosmarin	Fennikel
Kørvel	Rosmarin	Merian	Salvie	Hvidløg
Persille		Oregano		Kørvel
Purløg				Merian
				Sar
				Timian



Krydderier til Grøntsager

Artiskok	Asparges	Avocado	Kål	Blomkål
Estragon	Bibernelle	Dild	Basilikum	Purløg
Laurbær	Citronmelisse	Estragon	Dildfrø	Dild
Sar	Dild	Merian	Enebær	Fennikel
	Estragon	Kommen	Hjulkrone	Rosmarin
	Kørvel	Salvie		
	Purløg	Sar		
Grønne Bønner	Linser	Ærter	Champignon	Løg
Dild	Hvidløg	Basilikum	Basilikum	Basilikum
Estragon	Mynte	Dild	Bibernelle	Merian
Merian	Persille	Estragon	Citronmelisse	Mynte
Mynte	Sar	Merian	Dild	Persille
Oregano	Syre	Kørvel	Estragon	Rosmarin
Rosmarin		Mynte	Merian	Salvie
Salvie		Persille	Persille	Sar
Sar		Rosmarin	Rosmarin	
Timian		Salvie	Sar	
		Sar	Timian	
Kartofler	Spinat	Tomater	Rosenkål	Gule rødder
Basilikum	Estragon	Basilikum	Mynte	Kørvel
Dild	Hjulkrone	Dildfrø	Oregano	Persille
Laurbær	Kørvel	Estragon	Persille	
Løvestikke	Merian	Hvidløg	Salvie	
Merian	Mynte	Kinapurløg	Sar	
Mynte	Rosmarin	Kørvel	Spansk kørvel	
Oregano	Salvie	Laurbær		
Persille	Syre	Merian		
Purløg		Mynte		
Rosmarin		Oregano		
Sar		Persille		
Timian		Purløg		
		Salvie		
		Sar		



Krydderier til Desserter

Generelt	Æggestand & Creme	Frugtsalat	Frugt kompot
Ananassalvie	Citrontimian	Anis	Anis
Anis	Laurbær	Citronmelisse	Dild
Citronmelisse	Mynte	Ingefær	Ingefær
Citronverbena	Rosenblade	Kardemomme	Kanel
Hestemynte	Rosengeranium	Mynte	Kardemomme
Kvan		Rosmarin	Kommen
Rosmarin		Spansk kørvel	Kvan
Safran			Mynte
Spansk kørvel			Sar
			Spansk kørvel
Kager			
Ingefær			
Kanel			
Kardemomme			



Oregano



Krydderier til Diverse

Brød	Olier	Eddike	Gele
Anis	Basilikum	Basilikum	Basilikum
Basilikum	Citronverbena	Citronmelisse	Citronmelisse
Birkes	Estragon	Dild	Citronverbena
Brændenælde	Fennikel	Estragon	Geranium
Dild	Hvidløg	Fennikel	Hestemynte
Fennikel	Lavendel	Hvidløg	Lavendel
Kommen	Merian	Kørvel	Morgenfrue
Koriander	Mynte	Laurbær	Mynte
Løvtikkefrø	Nelliker	Merian	Rosmarin
Oregano	Rosenblade	Mynte	Salvie
Purløg	Rosmarin	Rosmarin	Sar
Rosmarin	Sar	Sar	Timian
Sesamfrø	Timian		Violer
Solsikkefrø			

Timian

Vinbowle

Bibernelle

Citronmelisse

Citronverbena

Enebær

Hestemynte

Hjulkrone

Ingefær

Kanel

Kvan

Mjødurt

Mynte

Rosmarin

Skarleje



Timmian



Blomster der kan anvendes i diverse retter

Anisisop	Hyld	Middagsblomst
Tusindfryd	Cikorie	Katost
Salvie	Stedmoder	Forglemmigej
Mælkebøtte	Skovmærke	Viol
Kodriver	Nasturtium	Slangehoved
Gederams	Kål (alle slags)	Natlys
Squash	Geranium	Lavendel
Nellike	Stokrose	Gladiolus
Læge oksetunge	Passionsblomst	Surkløver
Hibiscus	Læge stokrose	Porre
Timian	Hjulkrone	Løg
Salatsennep	Lilje (Madonna & Dag)	Spise Chrysanthemum
Morgenfrue	Hestemynte	Natviol
Kløver	Syren	Fuchsia
	Purløg	Purløg

