

# Krydderurter



## Smak & Bruk

**BASILIKUM.** Søtlig og kraftig smak. Passer til tomater, pastaretter, salater, supper og grønnsaksretter.

**DILL.** Anisaktige smak. Passer som smaksetter til retter av fisk, skalldyr, sauser, poteter og salater.

**SITRONMELISSE.** Frisk sitronsmak. Brukes i salater, sammen med frukt eller i drikker, supper og sauser eller til søte desserter.

**ESTRAGON.** Smaker lett bittert med et snev av pepper og anis. Passer til fisk, kylling, i dressinger og sauser.

**KORIANDE.** Søt og litt bitter. Brukes til supper, salater eller gryteretter.

**KJØRVEL.** Minner litt om lakris på smak og lukt. Brukes mest i retter med egg og grønnsaker.

**KARSE.** Kraftig kryddersmak. Brukes som grønn pynt på smørbrød, i salater og sauser.

**GRESSLØK.** Aroma som løk. Brukes i egg-, potet- og fiskeretter samt i sauser og dressinger.

**SITRONVERBENA.** Kraftig sitronsmak og -lukt. Passer til fisk, desserter, kaker, te og drikker.

**LØPSTIKKE.** Sterk aroma av selleri, purre og persille. Kan minne om smaken av buljong. Passer i supper, ris-, pasta-, fisk- og alle kjøttretter og salater.

**MERIAN.** Mild på smak og brukes i fiskeretter, en selvfølgelig i retter med tomat og hvitløk som eksempelvis på pizza.

**OREGANO.** Kraftig og varm aroma med en anelse merian og timian. Brukes mye i italiensk kjøkken, i pizza- og pastaretter. Godt til grillet kjøtt.

**PERSILLE.** Passer i fisk- og grønnsaksretter, i sauser, hakket over kokte poteter og til "pynt".

**ROSMARIN.** Søtlig kraftig gjennomtrengende smak. Passer til poteter, sopp, makaroni og tomatretter.

**SALVIE.** Sterk aromatisk smak med en litt bitter snerp. Brukes til grilling av kjøtt og fisk, i pasta og klassisk kyllingretter.

**TIMIAN.** Aromatisk mild smak. Passer til kjøtt, fisk, kylling, grønnsaker, poteter, sauser og vilt.

**SITRONTIMIAN.** Frisk sitronaroma. Passer spesielt bra til fisk- og sjøretter, salater og eggretter.

**MYNTE.** Frisk myntesmak. Passer til ferskpoteter, ost, kjøtt, fisk, frukt, drinker og te.

**SYRE.** Syrlig smak. Brukes i supper, marinader og til fiskeretter.

**LAVENDEL.** Aromatisk smak. Brukes i marmelade, desserter, te, til lammekjøtt og dekorasjon.

**RØD BASILLIKUM.** Mild, søt og varm på smak og mer aroma enn vanlig basilikum. Passer fint til pizza, sauser, kjøtt, fisk, kyllingretter og salater.

**PEPPERMYNTE.** Frisk mentolsmak. Passer til pynt, på desserter og drikker, til ferskpoteter, ost, kjøtt, fisk, frukt, drinker og te.

**DVERGBASILLIKUM.** Mer aroma og bedre holdbarhet enn vanlig basilikum. Klassisk til tomatretter, pizza, salater, supper, sauser, kjøtt, fisk og kyllingretter.

**BRØNNKARSE.** Frisk på smak, minner om reddik og pepperrot. Godt i salater, til ost, i kjøtt- og fiskeretter.