

RECEPT MED  
*Aromatisk*  
**FISH**  
**SEASONING**

ÄKTA SMAK FRÅN KUSTEN

Naturlig smak. Äkta kvalitet. 🌿

Vår Fish Seasoning ger en perfekt balans av örter, kryddor och citrus – inspirerad av det bästa från havet. Perfekt till all sorts fisk och skaldjur. Enkel att använda – alltid lika god!

👤 4 portioner | 🕒 20–30 min | 🐟 Mild till medelstark

**INGREDIENSER** 🌿

- 2 msk paprika
- 1 msk lökpulver
- 1 msk vitlökpulver
- 2 tsk torkad oregano
- 2 tsk torkad timjan
- 1 tsk torkad dill
- 1 tsk torkad persilja
- 1 tsk citronskal (torkat)
- 1 tsk svartpeppar
- 1 tsk havssalt eller flingsalt
- ½ tsk chiliflakes (valfritt)
- ½ tsk citronsyra (valfritt)
- Färsk koriander till garnering



**GÖR SÅ HÄR** 🌿

- 1 Blanda Fish Seasoning med lite olja och citronjuice till en pasta.
- 2 Pensla eller gnid in på fisken.
- 3 Låt marinera 15–30 minuter för mer smak.
- 4 Tillaga i ugn, på grill, i stekpanna eller på grillplatta.
- 5 Strö över lite extra seasoning mot slutet av tillagningen.
- 6 Garnera med färsk persilja eller koriander och servera med citron.

**TIPS!** 💡

- Utmärkt även till räkor, pilgrimsmusslor och bläckfisk.
- Blanda med yoghurt eller crème fraiche till en fräsch sås.
- Prova i foliepaket med grönsaker och en skiva citron – enkelt och otroligt gott!



**PASSAR TILL** 🌿

- 🐟 Ugnsbakad eller grillad fisk
- 📦 Fisk i foliepaket
- 🍷 Räkor och skaldjur
- 🌮 Fisktacos
- 🍲 Fiskgryta och soppa
- 🍣 Ceviche och sashimi



Fräsch, örtrik & perfekt till fisk och skaldjur!

NATURLIGA  
INGREDIENSER

UTVALDA ÖRTER  
OCH KRYDDOR

ÄKTA SMAK  
I VARJE MÅLTID

För god mat varje dag!