

100%
NATURLIGA
INGREDIENSER

UTAN MSG
INGA TILLSATSER

KRYDDHUSET
GBG

ÄKTA SMAK. ÄKTA KVALITET.

En smakresa
från Indien!

GARAM MASALA

KRYDDBLANDNING

Aromatisk. Varm. Djup.
Hjärtat i det indiska köket.

INGREDIENSER

	Korianderfrön	2 msk
	Spiskumminfrön	2 msk
	Kardemummakapslar	1 msk
	Kanel (bitar)	1 msk
	Nejlikor	1 tsk
	Svartpepparkorn	1 tsk
	Fänkålsfrön	1 tsk
	Svart kardemumma	1 tsk
	Muskot (riven)	½ tsk
	Ingefära (malen)	½ tsk
	Lagerblad (små bitar)	½ tsk

SÅ HÄR GÖR DU

- 1 Rosta hela kryddor (utom malda) på låg värme tills de doftar.
- 2 Låt svalna helt.
- 3 Mixa eller mortla alla ingredienser till ett fint pulver.
- 4 FÖRVARA i en lufttät burk på en sval och torr plats.

PERFEKT TILL




GRYTOR • CURRY
DAL • RIS
GRÖNSAKER
KÖTT



★ TIPS! ←

Använd 1–2 tsk per portion
eller efter smak.

Tillsätt i början av tillagningen
för en djupare smak,
eller mot slutet för
en friskare arom.

 FÖRVARA I EN LUFTTÄT BURK
PÅ EN SVAL OCH TORR PLATS

SA ANVÄNDER DU



TILLSÄTT I GRYTOR
OCH CURRY
för en fyllig och
aromatisk smak.



KRYDDA RIS,
DAL OCH SOPPOR
för extra djup
och värme.



ANVÄND TILL KÖTT,
KYCKLING OCH FISK
före tillagning eller
som avslutning.



PERFEKT TILL
GRÖNSAKER
för en kryddig och
mustig touch.



NATURLIGA
INGREDIENSER



UTAN MSG



INGA
TILLSATSER



GJORD MED
KÄRLEK

KRYDDHUSET GBG

Där smak möter passion! ♥