

green
CUISINE

MIXED SPICE

BALANSERAD. ALLROUND. SMAKFULL.

Vår Mixed Spice är en harmonisk blandning av varma kryddor som passar perfekt i både söta och salta rätter. Idealisk i bakverk, grytor, marinader, drycker och mycket mer – en riktig smakhöjare i köket!



NOGA UTVALDA KRYDDOR

En balanserad blandning av kanel, muskot, kryddnejlika, ingefära och andra utvalda kryddor.



ALLROUND & MÅNGSIDIG

Passar lika bra i bakning som i matlagning och drycker – året runt!



ENKEL ATT ANVÄNDA

Färdig blandning som sparar tid och ger perfekt smak, varje gång.



EN LITEN NÄVA
– STOR SMAK!

Recepttips! ♥

KRYDDIG MOROTSSOPPA ♥

INGREDIENSER (4 PORTIONER)

- 500 g morötter
- 1 gul lök
- 1 msk olivolja
- 1 tsk Mixed Spice
- 1 tsk riven ingefära
- 7 dl grönsaksbuljong
- 1 dl kokosmjölk
- Salt & peppar efter smak
- Färsk koriander till servering

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och skär morötter i bitar.
2. Hacka löken och fräs i olivolja tills den mjuknar.
3. Tillsätt morötter, ingefära och Mixed Spice. Fräs i 1-2 minuter.
4. Häll på buljong och koka tills morötterna är mjuka, ca 15 minuter.
5. Mixa soppan slät och rör ner kokosmjölk.
6. Smaka av med salt och peppar.
7. Toppa med färsk koriander och servera!



TIPS!

Prova i äppelpaj, köttbullar, chai latte eller som rub på kyckling!



NATURLIGT
& RENT



UTAN TILLSATSER



FYLLIG & BALANSERAD
SMAK

