

RECEPT MED *Aromatisk* MUSTARD POWDER

ÄKTA SMAK • NATURLIG STYRKA

Naturlig smak. Äkta kvalitet. 🌿

Mustard powder har en skarp, fyllig och aromatisk smak som lyfter både vardagsmat och festmåltider. Perfekt i marinader, såser, dressingar, grytor och mycket mer!



Skarp, fyllig och aromatisk – perfekt i kökets alla favoriter!

👤 4 portioner | 🕒 5-10 min | 🌿 Mild till medelstark | 🌿 Naturligt | ♻️ Veganskt | 🌿 Glutenfritt

INGREDIENSER 🌿

- 100 % senapspulver
- Utan tillsatser eller konserveringsmedel
- Naturligt rik på smak och arom



TIPS: Rör ut i lite vätska innan användning för en mildare och jämnare smak.



GÖR SÅ HÄR 🌿

- 1 Blanda mustard powder med vätska (vatten, buljong, vin eller yoghurt). Låt stå 5 minuter.
- 2 Vispa eller rör om tills det är slätt.
- 3 Tillsätt i din maträtt enligt recept.
- 4 Koka kort för att runda av smaken.
- 5 Smaka av och justera med salt, syra eller sötna vid behov.
- 6 TIPS: Använd mindre mängd i början – smaken är kraftfull!



TIPS! 💡

- Ger extra smak i ägg- och potatissallad.
- Perfekt i curryrätter, grytor, soppor och såser.
- Blanda med honung och olivolja för en god senapsdressing.
- Prova i ostsås, mac & cheese eller hamburgardressing.



PASSAR TILL 🌿

- 🍷 Grytor och curry
- 🍷 Marinader och rubs
- 🍷 Såser och dressingar
- 🍷 Ägg- och potatissallad
- 🍷 Grillat kött och kyckling
- 🍷 Soppor och grönsaksrätter
- 🍷 Smörgåspålägg och dipsåser



NATURLIGA
INGREDIENSER

UTVALDA ÖRTER
OCH KRYDDOR

ÄKTA SMAK
I VARJE MÅLTID

För god mat varje dag! 🌿