

Pasilla Chillies Recipe Poster

KRYDDHUSET GBG

KRYDDOR MED TRADITION
SEDAN 1932

CHILE WHOLE DRIED PASILLA CHILLIES

MILD HEAT | SOLTORKAD | NATURLIG & REN

Våra Whole Dried Pasilla Chillies är soltorkade för att bevara sin rika, fruktiga smak med toner av russin, kakao och tobak. Perfekta för såser, grytor, marinader och rätter där du vill ha en djup och komplex chili-karaktär med mild hetta.

100% NATURLIGA INGREDIENSER

DJUP, FYLIG & AROMATISK SMAK

PERFEKT TILL

- SÅSER & MOLE
- GRYTOR & SOPPOR
- MARINADER
- TACOS & ENCHILADAS
- GRILL & BBQ

DÄRFÖR VÄLJER DU VÅRA PASILLA CHILLIES

- SOLTORKADE FÖR BÄSTA SMAK**
Skonsamt torkade i solen för maximal smak och kvalitet.
- 100% NATURLIGA**
Inga tillsatser, konserveringsmedel eller artificiella färger.
- MILD MEN SMAKRİK**
Låg hetta med fylliga smaker av frukt, kakao och tobak.
- MÅNGSIDIGA**
Perfekta i såser, soppor, grytor, marinader och mexikanska klassiker.

OM PASILLA CHILLIES

Pasilla chili är en av Mexikos mest älskade chilifrukter. Namnet betyder "liten russin" på spanska, vilket speglar dess mörka färg och söta, fruktiga toner. Scoville Heat: 1.000 - 2.000 SHU

HETTANIVÅ

- EXTRA STARK
- STARK
- MEDIUM
- MILD
- MYCKET MILD

RECEPT: PASILLA CHILI SAUCE

En smakrik, mustig sås som passar till allt!

INGREDIENSER (ca 2,5 dl)

- 6 st Whole Dried Pasilla Chillies
- 2 dl varmt vatten
- 1 liten lök, grovhackad
- 3 vitlöksklyftor
- 2 msk olivolja
- 1 tsk spiskummin
- 1 tsk oregano
- 1/2 tsk salt
- 1 msk äppelcidervinäger
- 1 msk tomatpuré
- 1 krm svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- Lägg pasilla chillies i en skål och täck med varmt vatten. Låt stå i 20-30 min tills de mjuknat.
- Häll av vattnet (spara lite av blötäggingsvätskan) och ta bort stjälkar och frön för mindre hetta.
- Fräs lök och vitlök i olivolja tills de är mjuka och glansiga.
- Tillsätt chillies, spiskummin, oregano, salt, tomatpuré och vinäger.
- Mixa allt med lite av blötäggingsvätskan tills du får en slät sås.
- Smaka av med salt och peppar. Häll upp på en steriliserad flaska. Förvaras i kyl.

TIPS & ANVÄNDNING

- Perfekt bas i mole, chilesåser och långkok.
- Kombinera med choklad, kaffe eller kakao för en djupare smakupplevelse.
- Mixa med tomat för en fyllig sås till tacos, enchiladas eller kött.
- Rosta chilien lätt i torr panna innan blötäggning för mer rölig smak.

NATURLIGA INGREDIENSER
Utan tillsatser

HÖG KVALITET
Noggrant utvalda chillies för bästa smak och färg

SOLTORKADE
Bevarar smak, arom och näring på naturlig väg

TRADITION SEDAN 1932
Bolst's - kryddor med passion och kunskap i generationer

FÖR ALLA KÖK
Perfekt i mexikanska, asiatiska och internationella rätter

Bolst's
SEDAN 1932

WEBB
kryddhuset.nu
Besök vår webbutik för hela vårt sortiment och inspiration!

ADRESS
Kryddhuset GBG
Din kryddspecialist i Göteborg med produkter från hela världen.

SNABB LEVERANS FRÅN VÅRT LAGER I SVERIGE

FÖRETAGET I SVERIGE