



Asiatisk inspireret krydderurteblanding

En blanding af skalotteløg, forårsløg, hvidløg, ramsløg, ingefær, rød peber og rød chili

Varenr.: 886421

Poser/karton: 8 x 250 g. (poser med "lynlåslukning").

Anvendelse: Kan anvendes som smagsgivende grundbase i wok- og nudelretter, men kan også bruges i marinader eller dressinger.

Tilberedning: Anvendes direkte fra fryseren, og server straks.

Se inspiration på side 2.



We preserve nature's gifts

Asiatiske blomkålsris med sesammarinerede ærteskud

Tilbehør som et led i en buffet til ca. 20 personer

Ingredienser:

1.250 g Frigodan Blomkålsris (varenr. 809110)
250 g Asiatisk inspireret krydderurteblanding (varenr. 886421)
2 x 3 spsk. vegetabilsk olie
Salt

Fremgangsmåde:

Forvarm 2 pander ved høj varme, med 3 spsk. vegetabilsk olie på hver. Fordel den asiatiske krydderurteblanding med 125 g på hver pande, og lad det stege et i lille min. under omrøring. Fordel blomkålsrisene på panderne. Steg blomkålsrisen i 8 minutter, omrør jævnligt. Smag retten til med salt. Pynt de færdigstegte blomkålsris med sesammarinerede ærteskud. Retten egner sig godt både som varm og kold og kan bruges som tilbehør til diverse retter.

Sesammarinerede Ærteskud

Ingredienser:

100 g ærteskud
20 g sesamfrø
10 g sesamolie
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Vend alle ingredienserne sammen, og smag de sesammarinerede ærteskud til med salt og peber.



We preserve nature's gifts