



Provence krydderurteblanding

En skøn blanding af rosmarin, timian og oregano

Varenr.: 886420

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

Anvendelse: Kan anvendes i dressinger, salater og varme retter. Vend fx kartofler eller rodfrugter med Provence krydderurteblanding (og en smule olie) inden de bages i ovnen.

Tilberedning: Anvendes direkte fra fryseren, og server straks.

Se inspiration på bagsiden.



We preserve nature's gifts

Provencebagte gulerødder med honning og trøffelmayo

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

Ingredienser:

1.250 g Ardo Sauteret gulerodsmix (varenr. 886118)
65 g olie
25 g akaciehonning
25 g Ardo Provence krydderurteblanding (varenr. 886420)
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Rør olie, honning og Provence krydderurteblanding sammen i en skål og vend herefter Ardo sauteret gulerodsmix (frossen) heri. Kom de marinerede gulerødder i en gastrobakke med bagepapir og krydr med salt og peber. Bag Provence gulerødderne i 22-25 minutter ved 180 °C og servér de bagte gulerødder med trøffelmayo.

Der kan med fordel bruges groft sennep til gulerødderne. Her tilsættes 50 g sammen med de øvrige ingredienser inden gulerødderne vendes i marinaden.

Trøffelmayonnaise

Ingredienser:

350 g Hellmann's Mayonnaise
6-7 g trøffelolie
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Rør mayonnaisen sammen med trøffelolie og smag til med salt og peber. Husk der kan være stor forskel på styrker inden for trøffelolie. Smag derfor mayonnaisen til, indtil den ønskede smag er opnået.



We preserve nature's gifts