



# PICKLING SPICE MIX

Et genialt hjælpemiddel til hurtig syltning af grøntsager! Pickling Spice Mix er en balanceret blanding af salt, sukker, citronsyre, limejuicepulver og lidt oregano. Grøntsagerne får en intens farve og bliver til et dekorativt og smagfuldt tilbehør og topping.

- 86.** Brug 60 gram spice mix til 1 kg grøntsager.
- 87.** Tilsæt et par dråber lime for en ekstra frisk smag.
- 88.** Syltes på 30 minutter eller opbevar natten over på køl.
- 89.** Bruges til syltning af: Rødløg, skalotteløg, agurk, ingefær, gurkemeje, citron, rødbeder, gulerødder, rødkål og pastinak osv.
- 90.** Brug til en syrlig agurkesalat.
- 91.** Knug den ind i fintskåret kål og tilsæt mayo og oregano.
- 92.** Tilsæt bagte rodfrugter efter afkøling og læg i Pickling Spice Mix.



Varenr. 100269