

TACO SPICE MIX

Taco-krydderiet med den velafbalancerede smag af spidskommen, hvidløg, paprika og oregano. Klassikeren fra Santa Maria, som kan bruges til meget mere end hakket okse.

1. Lav dressing med creme fraiche og mayonnaise, olie og lime.
2. Krydr grøntsager eller kylling til salatbaren.
3. Brug på pizzaen og lav en tacopizza.
4. Brug den i Chili con carne.
5. Brug på majscolber og udskåret strimlet rød peber som smagfuldt tilbehør.
6. Krydr oksefarsen sammen med Chipotle Paste.
7. Krydr sorte bønner for et vegetarisk alternativ.
8. Lav focaccia krydret med Taco spice mix og top af med jalapeños.
9. Rør i tomatsuppen og lav en mexicansk tomatsuppe.
10. Krydr og rist kikærter som topping til en quinoasalat.



Varenr. 101254