

# NÅGRA KORN OM 7 PIFFIGA KF-KRYDDOR

MEJRAM

*Mejram* är en aromatisk örtekrydda, som ursprungligen kommer från medelhavsländerna. Namnet är en försvenskning av det arabiska "marjamie". Användes till fågel, gröna bönor, leverrätter, köttfärs, blodpudding, grynkörv, korvkaka, pölsa.

## 4-kryddor

Raffinerad blandning av kryddor och kryddörter, som blivit ett alltmera populärt komplement till den vanliga vitpepparn. Ger en fyllig, nyansrik smak, idealisk i nästan alla sammanhang.

CURRY

*Curry* är en kryddblandning som härstammar från Indien. Beståndsdelarna är cayennepeppar, vitpeppar, senap, gurkmeja, ingefära, kanel, muskotblomma, koriander, kryddnejlika och kardemumma. Curry är särskilt gott som krydda i risrätter.

ROSMARIN

*Rosmarin* är en örtekrydda, som är särskilt mycket använd i italiensk matlagning både som smaksättning och garnering av speciellt köttätter. Den passar i de flesta rätter och ger en mycket karaktäristisk piff åt anrättningen. En av de intressantaste kryddorna i serien.

DRAGON

*Dragon* är likaledes synnerligen mångsidigt användbar. Bör tillsättas så sent som möjligt, när aromen annars lätt kokar bort. Rekommenderas i alla slags soppor, såser, stuvningar, fisk- och köttätter.

PAPRIKA

*Paprika* är det ungerska namnet på "spansk peppar". Det var nämligen spanjorerna som "fann" kryddan i sina sydamerikanska kolonier. Paprika kan med stor fördel användas i stället för eller tillsammans med vitpeppar i köttätter, stuvningar, fiskrätter och till ris.

TIMJAN

*Timjan* växer i länderna kring Medelhavet och är en kryddört med urgamla anor. Den är speciellt lämplig till fisk i alla former, grönsaksstuvningar, grönsaksoppor och som smaksättning i såser.

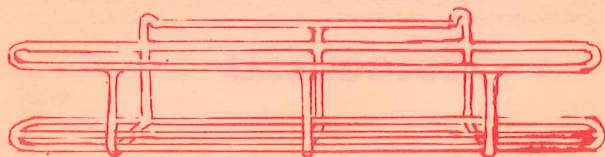
Annons-Svea 83606 / Universaltryck

## TILLBEHÖREN ÄR VIKTIGA



### KF:s treoliga kryddserie

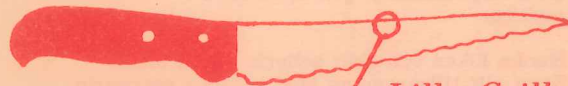
i vackra ändamålsenliga glasburkar, har en avgjord plats att fylla i varje hem. Med kryddor blir vardagsmaten lättare att variera och personligare i smaken. De sju kryddor som KF-serien omfattar är närmare beskrivna på föregående sida.



### Den här kryddhyllan



är en både smakfull och praktisk förvaringsplats för kryddburkarna. Den är gjord av plastbehandlad tråd, har plats för alla sju kryddorna och kan både hängas och ställas.



*En rejäl kökskniv* bör ingen husmor vara utan och den här avbildade fyller de högsta krav — idealisk för både kött och bröd.

### Lilla Grillspettet

Ge fläkt åt middagen, sätt husmanskosten på spett! Varje spett är 20 cm långt (lagom till en portion) och kostar bara några ören.

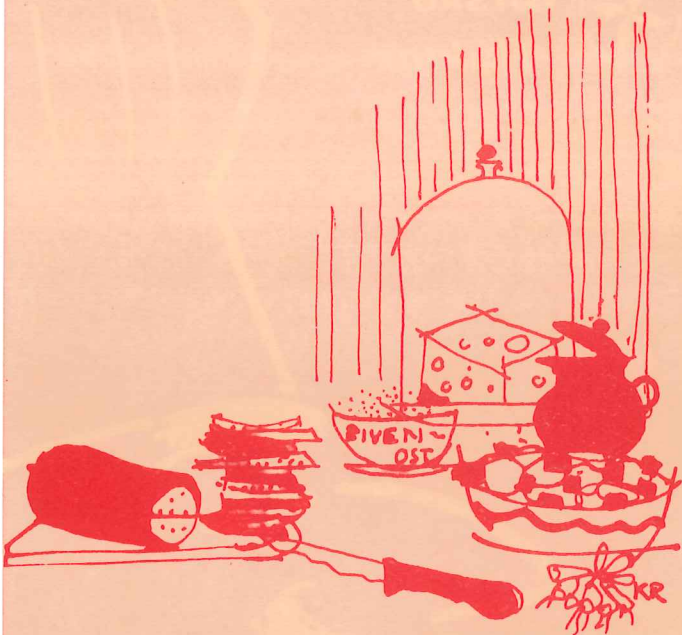
**i konsumbutiker landet runt**



färska  
fläktar

**VECKANS**  
*roliga*  
**RÄTTER**

Nr. 2



## SCHWEIZERKORV

(4—5 pers.)

5 hg falukorv  
1 hg ost  
1 liter potatis  
3 gula lökar  
salt  
1 dl gräddmjölk  
1—2 msk margarin  
riven ost

**Drag** av skinnet på korven.

**Skär** den i tjocka skivor men ej helt igenom.

**Lägg** korven mitt på ett smort eldfast fat.

**Skär** osten i skivor och placera en ostskiva mellan varje korvskiva.

**Skala** potatisen och skär den i tunna skivor.

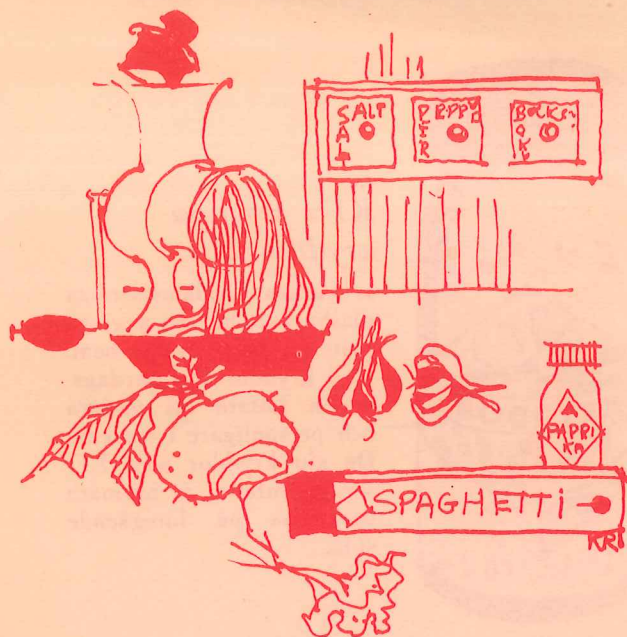
**Hacka** löken.

**Varva** potatis och lök runt om korven med litet salt emellan.

**Häll** gräddmjölken över potatisen och löken och lägg på några margarinklickar.

**Strö** riven ost över potatisen.

**Grädda** i medelvarm ugn (225°) tills potatisen är mjuk och rätten fått vacker färg, ca 45 min.



## BOLOGNASÅS

(4 pers.)

3 hg malet kött  
2 gula lökar  
2 vitlöksklyftor  
½—1 rotselleri  
1½ msk margarin  
3 msk tomatpuré (i tub)  
3 dl vatten  
1 tsk salt  
1 tsk timjan  
1—2 kryddmått paprikapulver  
persilja

**Hacka** löken och skär sellerin i små bitar.

**Bryn** allt tillsammans med köttet i margarin.

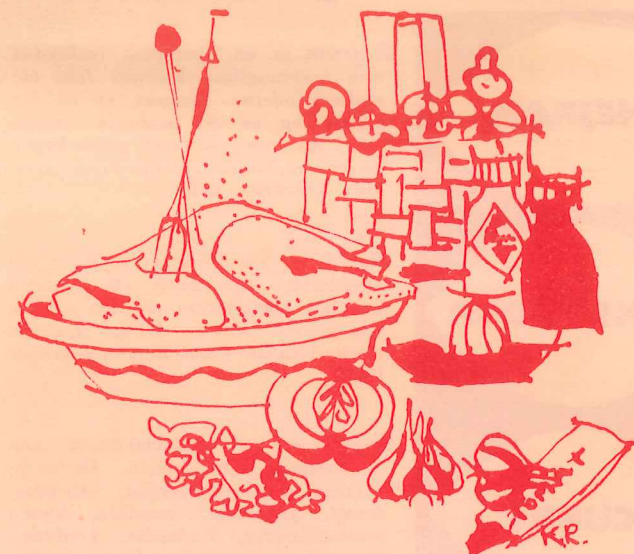
**Tillsätt** vatten och tomatpuré

**Smaka** av med salt, timjan och paprika.

**Koka** såsen sakta under lock 10 min.

**Klipp** persilja över.

**Servera** kokt ris eller spaghetti till.



## KYCKLING MARENGO

(4—5 pers.)

1 djupfryst Gutekyckling (c:a 8 hg)  
1 tsk salt  
1—2 kryddmått paprikapulver  
2 msk vetemjöl  
2 msk margarin  
8—10 små gula lökar eller 4 medelstora  
1 vitlöksklyfta  
1 burk svamp eller 1—2 hg färska champinjoner  
2 msk tomatpuré (i tub)  
4 dl buljong eller vatten  
2 kryddmått rosmarin  
citronsaft  
salt

**Tina** kycklingen.

**Stycka** den i mindre bitar.

**Doppa** kycklingbitarna i saltat och paprikakryddat vetemjöl.

**Bryn** dem i margarin.

**Blanda** i lök, vitlök och svamp och låt allt bryna en stund tillsammans.

**Späd** med vatten och tomatpuré.

**Smaksätt** med rosmarin, citronsaft och mera salt om så behövs.

**Koka** sakta under lock 15—20 min.

**Servera** ris eller kokt potatis till.