



KRYTA  
KRYDDERIER



GRILLFEST

# Vild med grill

Alt godt til et spændende grill-sortiment



At grille er ikke blot en sommerfornøjelse.

Takket være moderne teknik kan man strække lejrbaalsromantikken ud over hele året.

Uanset om man anvender trækulsild eller elektrisk grill, er denne form for tilberedning meget sund. På grund af den intensive varmepåvirkning lukker kødets porer sig hurtigt, og det betyder at det på kort tid bliver sprødt udvendigt og dejlig mørt og saftigt indeni.

## Grillretter i wok samt garniture



### Strimler af skinkekød hot chili style med grønne bønner, majs

800gr mager skinke strimler (tynde strimler)  
120gr Hela Gusto Mexicana  
100gr grønne bønner  
100gr manges tout ærter  
100gr majs fra dåse

4-5 pers.

Tilretning 2 håndfulde bønnespire, 1 lille håndfuld groft hakket persille og basilikum

Om denne ret laves på grill i Weber "wok" eller i køkkenet skal panden være rygende varm.

Alle ingredienserne blandes.

På den varme wok kommes lidt olie og herpå kød og grøntsager steges godt af ca 5-8 minutter til kødet er gennemstegt.

Hvis kødet begynder at koge tages kød og grøntsager blot op og saucen koges ind til under det halve heri kommes kød og grøntsager igen.

Ved anretning vendes bønnespire, krydderurterne i retten serveres med ris eller kogte nudler.

### Peberfrugt fyldt med krydret kalkunfars vendt med løg, abrikoser og pistacie kerner

4 små peberfrugter  
300gr hakket kalkunkød  
50gr hakket løg  
12-16 hele abrikoser  
20gr soltørrede tranebær  
2 æg  
1dl mælk  
2spsk rasp  
50gr grillmarinade special

4 pers.

Peberfrugterne skæres 1-2 cm fra toppen, kerne og hinde fjernes forsigtig. Kalkun kødet blandes med de andre ingredienser. Farsen fyldes ned i peberfrugten og toppen sættes på igen. Peberfrugterne kommes i alu bakke og sættes i midten af grillen over indirekte varme. Steges 35-40 minutter.



Hvis man anvender forskellige marinader, krydderurter eller krydderier, får man hele tiden nye smagsoplevelser

## Grillmarinader til pande og grill

|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Grillmarinade - Karry/kokos</b><br>Art.nr. 238750<br>Vægt 5 kg/spand<br>Dosering 100-120g/kg<br>Smag Gullig marinade med en aromatisk karrysmag | <b>Grillmarinade - Special</b><br>Art.nr. 238757<br>Vægt 5 kg/spand<br>Dosering 100-120g/kg<br>Smag Rødlig marinade med en intens paprikasmag          | <b>Grillmarinade - Purløg</b><br>Art.nr. 238758<br>Vægt 5 kg/spand<br>Dosering 100-120g/kg<br>Smag Rødbrun marinade med en krydret og pikant purløgssmag |                                                                                                                                                                   |
| <b>Grillmarinade - Paprika</b><br>Art.nr. 238761<br>Vægt 5 kg/spand<br>Dosering 100-120g/kg<br>Smag Rød marinade med en fin krydret paprikasmag    | <b>Grillmarinade - Peber</b><br>Art.nr. 238762<br>Vægt 5 kg/spand<br>Dosering 100-120g/kg<br>Smag Brunrød marinade med en fin krydret Muntok pebersmag | <b>Sate marinade</b><br>Art.nr. 700515<br>Vægt 5 kg/dunk<br>Dosering 100-120g/kg<br>Smag Sort marinade med kulør og bouillonsmag                         | <b>Grillmarinade - Purløg / honning</b><br>Art.nr. 238759<br>Vægt 5 kg/spand<br>Dosering 100-120g/kg<br>Smag Rødbrun marinade med en sødlig og pikant purløgssmag |

Næsten alt er velegnet til grillstegning: kød, fisk, fjerkræ, vildt, grønsager, frugt, svampe, osv. Ved marinerings og andre former for forbehandling opstår der hele tiden forskellige smagsretninger, med lidt kreativitet kan man blive ved med at skabe nye kulinariske kunstværker.

Rigtig god fornøjelse med disse retter fra Kryta Krydderier

## Grillretter i wok samt garniture

### Kalkun strimler vendt med svampe, manges tout og cashewnødder Peking style

800gr kalkun bryst i strimler  
125gr Hela Gusto Peking  
100gr champignon  
ca 25gr tørrede svampe som lægges i vand ca. 15 minutter før de anvendes  
100gr manges tout  
30gr cashewnødder

4-5 pers.

Tilretning 2 håndfulde bønnespirer, 1 lille håndfuld groft hakket persille og basilikum

Om denne ret laves på grill i Weber "wok" eller i køkkenet skal panden være rygende varm.

Alle ingredienserne blandes. På den varme wok kommes lidt olie og herpå kød og grøntsager steges godt af ca. 5-8 minutter til kødet er gennemstegt. Hvis kødet begynder at koge tages kød og grøntsager blot op og saucen koges ind til under det halve. Heri kommes kød og grøntsager igen.



### Zucchini fyldt med krydret kalvefars vendt med chili, soltørret tomat og hvidløg

4 pers.

4 stk små eller 2 store zucchini (grønne squash)  
400gr hakket mager kalvefars  
60gr grillmarinade special  
1 dl mælk eller fløde  
2 æg  
1 spsk mel  
1 tsk støt chili  
100gr udblødte tomater  
1 fed hvidløg knust  
50gr revet ost

Del zucchini i 2 og skrab kernerne ud, bland farsen med, grillmarinade special, mælk eller fløde, æg mel chili og de udblødte tomater og hvidløg. Farsen fyldes ned i zucchini. Zucchini kommes i alu bakke og sættes i midten af grillen over indirekte. Steges 35-40 minutter.

Garnituren kan spises som selvstændig ret med en salat og brød eller som tilbehør til kød

## Grillmarinader til pande og grill

### Grillmarinade-Gyros

Art.nr. 238749  
Vægt 5 kg/spand  
Dosering 100-120g/kg  
Smag Brunlig marinade med typisk græsk kryddersmag

### Grillmarinade Lemon-Citron

Art.nr. 238764  
Vægt 5 kg/spand  
Dosering 100-120g/kg  
Smag Lys brun med frisk smag af lemon-citron



## Grillstege



### Svinekam fyldt med grøntsager og ost i italia kryddermarinade

|                                       |                         |           |
|---------------------------------------|-------------------------|-----------|
| 1kg svinekam                          | 50soltørrede tomater    | 5-6 pers. |
| 125gr Hela Gusto Italia               | (gerne fra glas i olie) |           |
| 1dl mælk eller fløde                  | kød snor                |           |
| 100gr revet ost (evt. revet parmesan) |                         |           |
| 100gr porre og løg i skiver (frost)   |                         |           |

Der skæres en lomme i svinekammen, grøntsager blandes med Hele Gusto Italia mælk eller fløde samt ost.  
FylDET kommes ind i lommen på svinekammen snøres sammen med kødsnoeren, er der overskud af fylDET lægges det i bunden af alu bakken.  
Husk at smøre stegen ind i lidt Hele Gusto Italia.  
Lad stegen blive i bakken under stegning. Stegetid for stegen i ovn ca 50-60 minutter ved 180° C eller når stege termometeret står på 65-70°.  
Steges i kuglegrill over indirekte varme 65-70minutter eller når stege termometeret står på 65-70°.

### Lammekølle grillet med sød krydret urte panade

|                                                |                       |         |
|------------------------------------------------|-----------------------|---------|
| 1 lammekølle ca 1,5kg udbenet                  | 2-3 fed hvidløg knust | 6 pers. |
| 170gr Grill Marinade Purløg Honning            | 2-3 spsk. dijonsennep |         |
| 100gr julienne                                 | 2 spsk rasp           |         |
| ellers gulerødder, porre og selleri i strimler | kød snor              |         |

Grøntsager vendes med Grill Marinade Purløg Honning, hvidløg sennep.  
FylDET kommes ind i lamme køllen og den snøres sammen med kødsnoeren og kommes i en alu bakke. Husk at smøre lidt Grill Marinade Purløg Honning på stegen.  
Lad stegen blive i bakken under stegning.  
Stegetid for stegen i ovn ca. 60-90 minutter ved 180° C eller når stege termometeret står på 63-65°  
Steges i kuglegrill over indirekte varme 70-80 minutter eller når stege termometeret står på 63-65°



### Kalkunbryst grillsteg orientalsk Peking med kokos og ost

|                                  |                                  |           |
|----------------------------------|----------------------------------|-----------|
| 1kg kalkunbryst                  | ellers gulerødder,               | 5-6 pers. |
| 125gr Hela Gusto Peking Marinade | porre og selleri i strimler      |           |
| 1dl mælk eller fløde             | 1 løg ca. 60gr fint snittet      |           |
| 100gr revet ost                  | 100gr champignon 5-6stk i skiver |           |
| 30gr revet kokos                 | kødsnor                          |           |
| 100gr julienne                   |                                  |           |

Der skæres 2 store lommer i kalkunbrystet fra undersiden af brystet.  
Grøntsager, Hela Gusto Peking marinade, mælk, ost og kokos blandes.  
FylDET kommes i kalkun brystet og snøres sammen med kødsnoeren, er der overskud af fylDET lægges det i bunden af alu bakken.  
Husk at smøre lidt Hela Gusto Peking marinade på stegen.  
Lad stegen blive i bakken under stegning. Stegetid for stegen i ovn ca. 50-60 minutter ved 180° C eller når stege termometeret står på 65-70°  
Steges i kuglegrill over indirekte varme 65-70minutter eller når stege termometeret står på 65-70°

## Hela Gusto Panderetter

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                   |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hela Gusto - Carry</b><br>Art.nr. 239171<br>Vægt 3 kg/spand<br>Dosering 100g/kg<br>Smag Gullig med en mild karrysmag                         | <b>Hela Gusto - Diana</b><br>Art.nr. 239208<br>Vægt 3 kg/spand<br>Dosering 100g/kg<br>Smag Rødbrun med en behagelig krydret smag  | <b>Hela Gusto - Blance</b><br>Art.nr. 239275<br>Vægt 3 kg/spand<br>Dosering 100g/kg<br>Smag Gullig / beige med en afrundet og krydret smag | <b>Hela Gusto - Hvidløg</b><br>Art.nr. 239291<br>Vægt 3 kg/spand<br>Dosering 100g/kg<br>Smag Lysgullig med synlige urter og en karakteristisk hvidløgssmag |
| <b>Hela Gusto - Italia</b><br>Art.nr. 239311<br>Vægt 3 kg/spand<br>Dosering 100g/kg<br>Smag Orange med synlige urter og en smag af ost og urter | <b>Hela Gusto - Mexicana</b><br>Art.nr. 239331<br>Vægt 3 kg/spand<br>Dosering 100g/kg<br>Smag Mørkerød med en elegant kryddersmag | <b>Hela Gusto - Peking</b><br>Art.nr. 239356<br>Vægt 3 kg/spand<br>Dosering 100g/kg<br>Smag Rødorange med en kraftig kryddersmag           | <b>Hela Gusto - Pikant</b><br>Art.nr. 239364<br>Vægt 3 kg/spand<br>Dosering 100g/kg<br>Smag Klar rødlig med en afrundet smag af friske tomater             |



## Pasta vendt med grøntsager, parmesan og flødemexicana

800gr kogte pasta penne

4 pers.

8-12stk cherrytomater delt i 2

100gr Hela Gusto Pedro

1-2dl piskefløde

50-75gr revet parmesan ost (kan erstattes af alm. revet ost)

Pastaen vendes med Hela Gusto Pedro, cherrytomater, piskefløde. Kommes i en alu bakke og revet ost kommes ud over.

Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varmes over indirekte i ca. 20-25 minutter.

## Bulgur med semidried tomater, forårsløg og tomatpikant

700gr kogte bulgur (ca 200gr og 6-7dl vand koges 10-15 minutter)

4-5 pers.

100gr Hela Gusto Pikant

1dl mælk eller piskefløde

75gr semi dried tomater

1-2 bt forårsløg skylles og snittes fint

50-75gr revet ost

Bulguren vendes med tomater, forårsløg, Hela Gusto Pikant og piskefløde. Kommes i en alu bakke og revet ost kommes ud over.

Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varmes over indirekte i ca 20-25 minutter.



## Gratinerede kartofler med løg, sennep og revet ost

800gr små kogte kartofler med skræl på

4-5 pers.

100gr Hela Gusto Sennep

1dl piskefløde eller mælk

100gr porre i ringe

1-2stk løg ordnet og skåret i tynde både

50-75gr revet ost

Kartofler, Hela Gusto Sennep, mælk eller fløde blandes med løg, porre og sennep. Kommes i en alu bakke og revet ost kommes ud over.

Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varmes over indirekte i ca 20-25 minutter.



## Hela Gusto Panderetter

Hela Gusto - Champignon  
Art.nr. 239372  
Vægt 3 kg/spand  
Dosering 100g/kg  
Smag Orange med en behagelig krydret svampesmag

Hela Gusto - Puzta  
Art.nr. 239402  
Vægt 3 kg/spand  
Dosering 100g/kg  
Smag Rødlig med en krydret smag af tomat og paprika

Hela Gusto - Sennep  
Art.nr. 239591  
Vægt 3 kg/spand  
Dosering 100g/kg  
Smag Gullig med en rund og fyldig sennepssmag

Hela Gusto - Løg  
Art.nr. 239600  
Vægt 3 kg/spand  
Dosering 100g/kg  
Smag Orange med synlige urter og en smag af løg

Hela Gusto - Edam ost  
Art.nr. 239433  
Vægt 3 kg/spand  
Dosering 100g/kg  
Smag Gul cremet med en behagelig ostesmag

Hela Gusto-Brasil  
Art.nr. 239364  
Vægt 3 kg/spand  
Dosering 100g/kg  
Smag Brun med hele madagascar peber og pikant pebersmag

Hela Gusto - Purløg  
Art.nr. 239135  
Vægt 3 kg/spand  
Dosering 100g/kg  
Smag Brun med smag af frisk purløg

Serverer man lækker  
tilbehørog saucer til, bliver  
grillretterne kulinariske  
lækkerier som ovenikøbet  
også er sunde





Vælg den salat der passer dig bedst til grillspyd eller grillsteg

3 slags grillspyd klar til grillen.  
Kylling med pebermarinade  
Symfoni af okse, kalv og lam i hvidløgs/peber marinade  
Skinketern - Mexico style

## Grillspyd med kylling, løg og rød peber i pebermarinade

1 kg kyllingebryst eller inderfileter i tern 10 stk.  
2-3 stk røde peberfrugter. Beregn ca. 20 tern af peberfrugten  
1 glas syltede løg 20 stk  
10 stk champignon, hele  
130 gr Würzöl Brilliant Rød Peber  
10 stk våde grillspyd

Grøntsagerne skylles, peberfrugterne skæres ud i tern og løg skæres i både.  
Grøntsager og kød fordeles på spydet.  
Spydene blandes eller pensles med marinaden og det marinerer et par timer (som minimum).  
Grilles over direkte varme ca. 5-7 minutter på hver side.

## Grillspyd symfoni okse, kalv og lam vendt i hvidløgs/peber

300gr skært oksekød i tern 10 stk.  
300gr skært kalvekød i tern  
300gr lammekød i tern  
130gr Würzöl Brilliant Hvidløgs/Peber  
20stk champignon, hele  
2stk løg i både  
1glas marinerede hvidløg 20-30stk

Champignonerne skylles godt og løg skæres i både. Kød og grøntsager fordeles på spydet.  
Spydene blandes eller pensles med marinaden og det marinerer et par timer (som minimum).  
Grilles over direkte varme ca. 6-8 minutter på hver side.



## Grillspyd med skinketern, løg, chorizo pølse - Mexico style

750gr skinkekød i tern 10 stk.  
120gr chorizo pølse i tern  
2-3 løg skåret i både  
200- 300gr ananas i tern  
150gr würzöl Brilliant Mexico  
10stk våde grillspyd

Løg skæres i både og ananas i tern.  
Kød, løg og ananas fordeles på spydet.  
Spydene blandes eller pensles med marinaden og det marinerer et par timer (som minimum).  
Grilles over direkte varme ca. 6-8 minutter på hver side.



## Superglans marinader

|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Würzöl Brilliant - Classic<br/>Art.nr. 238021<br/>Vægt 2,5 kg/spand<br/>Dosering 80-100g/kg<br/>Smag Rødbrun marinade med en rund smag</p>             | <p>Würzöl Brilliant - hvidløgs/peber<br/>Art.nr. 238063<br/>Vægt 2,5 kg/spand<br/>Dosering 80-100g/kg<br/>Smag Grønlig marinade med en let pebersmag afrundet med hvidløg</p> | <p>Würzöl Brilliant - Cafe de Paris<br/>Art.nr. 238078<br/>Vægt 2,5 kg/spand<br/>Dosering 80-100g/kg<br/>Smag Grønlig marinade med en urter og smøraroma</p> | <p>Würzöl Brilliant - Hot chili<br/>Art.nr. 238079<br/>Vægt 2,5 kg/spand<br/>Dosering 80-100g/kg<br/>Smag Mørk rødlig marinade med en fyrig og stærk chilismag</p> |
| <p>Würzöl Brilliant - Oriental<br/>Art.nr. 238080<br/>Vægt 2,5 kg/spand<br/>Dosering 80-100g/kg<br/>Smag Rød marinade med noter af hvidløg og ingefær</p> | <p>Würzöl Brilliant - Gul<br/>Art.nr. 238083<br/>Vægt 2,5 kg/spand<br/>Dosering 80-100g/kg<br/>Smag Orangegul marinade med smag af appelsin</p>                               | <p>Würzöl Brilliant - Rød<br/>Art.nr. 238093<br/>Vægt 2,5 kg/spand<br/>Dosering 80-100g/kg<br/>Smag Rød marinade med smag af paprika og urter</p>            | <p>Würzöl Brilliant - Western<br/>Art.nr. 238113<br/>Vægt 2,5 kg/spand<br/>Dosering 80-100g/kg<br/>Smag Rødbrun marinade med en krydret smag</p>                   |

## Rucola og romainesalat med druer, melon og radiser

½ bk rucola  
1 lille hoved romainesalat  
100gr stenfri druer  
¼ melon  
1bt radiser

4 pers.

Brug hertil Krytas helt nye super dressing med Appelsin-orange smag

Romainesalaten rives groft.  
Den og rucola skylles og slynges godt.  
Melonen ordnes og skæres ud i grove stykker.  
Skyl radiserne grundigt.  
Vend druer, melon og radiser med salaten og dressingen



## Romaine salat marineret med blåbær vinaigrette

1 hoved romaine salat  
2spsk soltørrede blåbær  
2spsk hvidvins eddike  
2spsk jomfru olivenolie  
3 forårsløg

4 pers.

Salaten skylles og rives groft.  
Forårsløg ordnes og skylles godt.  
Lav en vinaigrette af skåret forårsløg, eddike, blåbær og jomfru olivenolie, smagt til med salt og peber.

Brug hertil Krytas helt nye super dressing med valnøddes smag



## Iceberg salat med bagte hvidløg og cherrytomater

½ hoved icebergssalat efter størrelse  
1-2 fed hvidløg  
20-24 cherry tomater  
1 citron saft og skal  
2spsk jomfru oliven olie  
groft salt  
1gr sukker

4 pers.

Brug hertil Krytas helt nye super dressing med tomat-estragon smag

Salaten plukkes i grove stykker, skylles og slynges godt.  
Hvidløg ordnes. Koges op i rent vand 2 gange (det fjerner den meget kraftige hvidløgssmag).  
I et ildfast fad kommes hvidløg, cherrytomaterne der lige er delt, saft og skal fra en ½ citron og olie.  
Stilles i opvarmet ovn og bages ca. 1 – 1½ time ved 80°C.  
Lad hvidløg og tomater afkøle inden de vendes med salat og dressing.



## Græsk salat

Lollo rossa  
Egebladsalat  
Rødstilket sølvbede  
(friske unge skud)  
Frisésalat  
Sorte oliven uden sten  
Grønne oliven uden sten  
Fetaost

Bland salaten sammen med olivenene.  
Pynt med et par stykker fetaost.  
Stænk rigeligt med Krytas helt nye super dressing med hvidløgs smag på en farverig tallerken med sprødt frisk hvidløgsbrød.



## Frisk forårssalat

Icebergssalat  
Frisésalat  
Lollo rossa  
Egebladsalat  
Rucolasalat  
Brøndkarse  
Fennikel  
Radis  
Majskerner  
Forårsløg

Skær fenniklen, radisen og forårsløget fint.  
Bland salaterne sammen med desnittede grøntsager og tilsæt majskernerne.  
Tilsmag salaten med brøndkarse og Krytas helt nye super dressing med hindbær smag



## Superglans marinader

Würzöl Brilliant - Gyros  
Art.nr. 238144  
Vægt 2,5 kg/spand  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Rødbrun marinade med grove urter og god kryddersmag

Würzöl Brilliant - Kräuter  
Art.nr. 238170  
Vægt 2,5 kg/spand  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Rødbrun marinade med grove urter og smag af løg, peber og urter

Würzöl Brilliant - Kräutersenf  
Art.nr. 238183  
Vægt 2,5 kg/spand  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Gul til let grønlig marinade med smag af sennep og urter

Würzöl Brilliant - Tomat  
Art.nr. 238208  
Vægt 2,5 kg/spand  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Rød marinade med tomat granulat og en frugtig tomat-smag

Würzöl Brilliant - Zwiebel  
Art.nr. 238212  
Vægt 2,5 kg/spand  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Mørkbeige med løgstykker og krydret løgsmag

Würzöl Brilliant - Rød peber  
Art.nr. 238070  
Vægt 2,5 kg/spand  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Rødorange marinade med en harmonisk og pikant pebersmag

Würzöl Brilliant - Mexico  
Art.nr. 238204  
Vægt 2,5 kg/spand  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Orange med chilistykker og en krydret smag af løg og hvidløg

I en hvilken som helst opskrift kan man skifte grillmarinaden ud med en anden smagsvariant





3 slags koteletter:  
Svinekoteletter BBQ style  
Lammeculotte thai style  
Okse steak Mexico

Til de tre varianter af  
kød vil det passe at  
spise grill tilbehøret eller  
blot den grønne salat  
samt en salsa

## Svinekoteletter BBQ style

5svine koteletter af ca200gr **5 stk.**  
100gr BBQ sauce Spareribs - US BBQ sauce

Koteletter og BBQ sauce vendes sammen og marineres et par timer.  
Grilles over direkte varme 4-5 minutter på hver side efter tykkelse på koteletten.

Serverings forslag:  
Prøv denne med tomat karry salsa og bulgur med semi dried tomater

## Lammeculotte thai style

5stk lammeculotte af ca200gr **5 stk.**  
100gr Marinette Karry/kokos

LammeculotteogMarinetteKarry/kokosvendessammenog marineres et par timer.  
Grilles over direkte varme et par minutter på hver side, for at brune kødet af, lægges ind på indirekte varme og steges ca. 10-15 minutter

Serverings forslag:  
Prøv denne med Yoghurt tilsmagt med karry og spidskommen samt kartofler med revet ost

## Okse steak Mexico

5 oksesteak skåret af fileten på ca200gr **5 stk.**  
100 Würzöl Mexico

Oksesteak og Marinette Mexico vendes sammen og marineres et par timer.  
Grilles over direkte varme 4-5 minutter på hver side efter tykkelse på steaken.

Serverings forslag:  
Prøv denne med Jalapeno salsa og pasta med grøntsager



## BBQ Saucer

Spareribs sauce  
Art.nr. 159543  
Vægt 3 kg/spand  
Dosering 100g/kg  
Smag Rød marinade med elegant og frugtig smag

Allegro BBQ Sauce  
Art.nr. 162426  
Vægt 6 kg/dunk  
Dosering 100g/kg  
Smag Rødlig marinade med en god krydret smag

Hvidløgsmarinade - Rød  
Art.nr. 700012  
Vægt 5 kg/dunk  
Dosering 100g/kg  
Smag Rød marinade med peber- og hvidløgsstykker

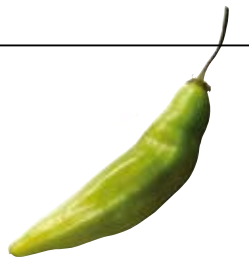
US Barbeque  
Art.nr. 700014  
Vægt 5 kg/dunk  
Dosering 100-120g/kg  
Smag Rødbrun med karakteristisk smag af tomat og røg



## Salsa og dip

### Jalapeno-salsa

4-5 tomater  
5-10 jalapenos fra glas  
2 forårsløg  
1 spsk. grofthakket basilikum  
1-2 spsk. olivenolie  
Sukker



Tomater og forårsløg ordnes og skylles. De blendes med jalapeno og olie. Vendes med basilikum og smages til med salt, peber og sukker.

### Tomat karry salsa

4stk tomater  
4spsk Allegro BBQ sauce  
1-2tsk karry  
1-2spsk æblemarmelade



Tomater skylles godt og skæres ud i stykker, tomaterne blendes groft vendes med BBQ sauce og karry smages til med æblemarmelade, salt og peber

### Yoghurt dressing med karry og spidskommen

2dl yoghurt  
1 fed hvidløg  
1 tsk. spidskommen  
½tsk. karry



Rør yoghurt med 1 knust fed hvidløg og smag til med spidskommen og karry samt salt og peber.



## Sandwich

### Wrap

|                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| Vårsalat uden stiler    | Surt æble              |
| Soltørrede tomater      | Tomat-estragondressing |
| Gul squash              | Kapers                 |
| Surimi                  | Frysetørret estragon   |
| Grønne oliven uden sten |                        |

Tilsæt lidt vand til den frysetørrede estragon.

Lad kapersene afdryppe.

Skræl squashen og æblet. Skær tomaterne, squashen, æblet, surimien og olivenene i tynde strimler.

Bland alle ingrediensers sammen og tilsag med Tomat-estragondressing.

Varm wrappene let i ovnen og fyld dem med salatblandingen

Anret på en farverig tallerken, stænket med Tomat-estragondressing.



### Røget Helleflynder Sandwich

|                                                  |                      |
|--------------------------------------------------|----------------------|
| Sandwich:                                        | Røget helleflynder   |
| Fjern skorpen fra brødkiverne og skær skråt over | Rød peberfrugt       |
| Vårsalat og frisesalat                           | Forårsløg            |
|                                                  | Sennep-dilledressing |

Rist peberfrugten og skær den i strimler

Skær forårsløget i strimler

Læg salaten på sandwich

Den røgede helleflynder ovenpå

Strimlerne peberfrugt og forårsløg lægges på toppen

Stenk med Sennep-dilledressing

## Krydderolier

Würzöl - P  
Art.nr. 238007  
Vægt 5 kg/spand  
Dosering 80g/kg  
Smag Pastaagtig brunlig marinade med diskret paprikasmag

Würzöl - Hvidløg/peber  
Art.nr. 238066  
Vægt 5 kg/spand  
Dosering 80g/kg  
Smag Pastaagtig marinade med grøn peber og harmonisk hvidløgssmag

Würzöl - Rød  
Art.nr. 238090  
Vægt 5 kg/spand  
Dosering 80g/kg  
Smag Rød marinade med smag af paprika og urter

Kryddermarinade - R  
Art.nr. 238600  
Vægt 4,5 kg/dunk  
Dosering 100g/kg  
Smag Klar orange oliemarinade let krydret

Kryddermarinade - P  
Art.nr. 238627  
Vægt 4,5 kg/dunk  
Dosering 100g/kg  
Smag

Kryddermarinade - Gourmet  
Art.nr. 238631  
Vægt 4,5 kg/dunk  
Dosering 100g/kg  
Smag Klar orange oliemarinade let krydret

Marinette Blank  
Art.nr. 701081  
Vægt 5 kg/dunk  
Dosering 100g/kg  
Smag Klar hvid olie marinade neutral smag



## Bruchetta med tomat, ost og champignon

|                                         |                                    |        |
|-----------------------------------------|------------------------------------|--------|
| 2 stk flutes                            | 20gr mælk                          | 4 stk. |
| 100gr champignon i skiver (evt. frost)  | (undlades hvis det er frost grønt) |        |
| 1 lille løg i skiver eller (50gr frost) | 50gr revet ost                     |        |
| 50gr porre i ringe (evt. frost)         |                                    |        |
| 25gr Hela Gusto Champignon              |                                    |        |

Flutene flækkes i to stykker.  
Grøntsagerne blandes med Hela Gusto Champignon og evt. mælk samt revet ost.  
Fordel blandingen oven på brødet  
Grilles over indirekte varme ca. 6-9 minutter.  
Ønskes brødet mere sprødt på undersiden gives de sidste par minutter over direkte varme.

## Bruchetta med lufttørret skinke, ost og tomat

|                                   |                                    |        |
|-----------------------------------|------------------------------------|--------|
| 2stk flutes                       | 20gr Hela Gusto Puszta             | 4 stk. |
| 4 skiver lufttørret skinke        | 20gr mælk                          |        |
| 15-20 cherrytomater i halve       | (undlades hvis det er frost grønt) |        |
| 1 lille løg i skiver (50gr frost) | 50gr revet ost (evt. parmesan ost) |        |
| 50gr porre i ringe (evt. frost)   |                                    |        |

Flutene flækkes i to stykker.  
Grøntsagerne blandes med Hela Gusto Puszta og evt. mælk samt revet ost.  
Fordel blandingen oven på brødet. Til slut lægges den lufttørrede skinke på.  
Grilles over indirekte varme ca. 6-9 minutter. Ønskes brødet mere sprødt på undersiden gives de sidste par minutter over direkte varme.

## Pita haps med ost og grønt a la Pedro

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| 4stk pitabrød                                | 4-5 pers. |
| 100gr grønne bønner (evt. frost)             |           |
| 10 cherrytomater i halve                     |           |
| 2 spsk løse majs                             |           |
| 50gr porre i ringe (evt. frost)              |           |
| 20gr Hela Gusto Pedro                        |           |
| 20gr mælk (undlades hvis det er frost grønt) |           |
| 50gr revet ost                               |           |

Grøntsagerne blandes med Hela Gusto Pedro og evt. mælk samt revet ost.  
Fordel blandingen oven på pitabrødene.  
Grilles over indirekte varme ca. 6-9 minutter. Ønskes pitabrødene mere sprøde på undersiden gives de sidste par minutter over direkte varme.

## Pita med ost og grøntsager a la Piroshka

|                                |                                    |           |
|--------------------------------|------------------------------------|-----------|
| 4stk pitabrød                  | 20gr Hela Gusto Piroshka           | 4-5 pers. |
| 50gr grønne ærter (evt. frost) | 20gr mælk                          |           |
| 50gr sukkersnaps (sukkerærter) | (undlades hvis det er frost grønt) |           |
| 10 cherrytomater i halve       | 50gr revet ost (evt. parmesan ost) |           |
| 2 spsk løse majs               |                                    |           |

Grøntsagerne blandes med Hela Gusto Piroshka og evt. mælk samt revet ost.  
Fordel blandingen oven på pitabrødene.  
Grilles over indirekte varme ca. 6-9 minutter. Ønskes pitabrødene mere sprøde på undersiden gives de sidste par minutter over direkte varme.



## Hela Gusto Panderetter med grøntsager

Hela Gusto - Pedro  
Art.nr. 239431  
Vægt 3 kg/spand  
Dosering 500-800g/kg  
Smag Orangebrun med en krydret og let røget smag

Hela Gusto - Piroshka  
Art.nr. 239471  
Vægt 3 kg/spand  
Dosering 500-800g/kg  
Smag Orangebrun med en krydret smag af paprika og tomat

Hela Gusto - Hongkong  
Art.nr. 239451  
Vægt 3 kg/spand  
Dosering 500-800g/kg  
Smag Klar rød med sur sød og krydret smag

Disse små appetizers kan nydes med stort velbehag når man forbereder maden eller som en del af forretten.  
Disse brød skal undlades at laves flere timer i forvejen  
- sælges de fra butik kan man have brød og fyld hver for sig og sælge det når kunden bestiller, eller blot sælge mængden målt af i bægge til 4stk.





## Steakmix Kräuter/Paprika

80-100g marinade til 1 kg kød

Tilberedning:  
1 kg Steakmix Kräuter/Paprika  
2 kg vand  
= 3 kg marinade

Marineringsstid ca. 3 timer.

## Steakmix Karry

80-100g marinade til 1 kg kød

Tilberedning:  
1 kg Steakmix Karry  
2 kg vand  
= 3 kg marinade

Marineringsstid ca. 3 timer.



Når det skal være nemt!  
Fedtfri marinader  
røres blot op med vand!



## Steakmix Hvidløg

80-100g marinade til 1 kg kød

Tilberedning:  
1 kg Steakmix Hvidløg  
2 kg vand  
= 3 kg marinade

Marineringsstid ca. 3 timer.

## Steakmix Gyros

80-100g marinade til 1 kg kød

Tilberedning:  
1 kg Steakmix Gyros  
2 kg vand  
= 3 kg marinade

Marineringsstid ca. 3 timer.



## Steakmix

Steakmix - Purløg  
Art.nr. 273191  
Vægt 1 kg/pose  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Beige med grønne urter  
og en god krydret smag

Steakmix - Paprika / peber  
Art.nr. 273198  
Vægt 1 kg/pose  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Rød med grønne urter  
og en aromatisk smag  
af paprika

Steakmix - Kräuter  
Art.nr. 273202  
Vægt 1 kg/pose  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Rødlig med grønne urter og  
elegant kryddersmag

Steakmix - Karry  
Art.nr. 273211  
Vægt 1 kg/pose  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Gullig med harmonisk  
karrysmag

Steakmix - Hvidløg  
Art.nr. 273215  
Vægt 1 kg/pose  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Grønlig med god  
hvidløgssmag

Steakmix - Gyros  
Art.nr. 273219  
Vægt 1 kg/pose  
Dosering 80-100g/kg  
Smag Brunlig med urter  
og traditionel smag

Grillbrochuren indeholder  
mange udvalgte og forskellige  
opskrifter, samt inspirerende  
forslag til parties  
og barbecues



## Dressinger



### Salat & Sandwich dressinger fra Kryta

Kryta lancerer seks varianter af denne nye dressing. Dressingerne kan bruges til både sandwich samt salater. Med det store udvalg er der noget for enhver smag, samt til hver en lejlighed. Se opskrifter inde i brochuren.

Dressing  
Orange/appelsin  
Art.nr. 200040  
Vægt 250 ml  
Antal 6 kartoner

Dressing  
Hvidløg  
Art.nr. 200041  
Vægt 250 ml  
Antal 6 kartoner

Dressing  
Hvidløg  
Art.nr. 200055  
Vægt 250 ml  
Antal 6 kartoner

Dressing  
Sennep/dild  
Art.nr. 200039  
Vægt 250 ml  
Antal 6 kartoner

Dressing  
Tomat/estragon  
Art.nr. 200043  
Vægt 250 ml  
Antal 6 kartoner

Dressing  
Valnød  
Art.nr. 200042  
Vægt 250 ml  
Antal 6 kartoner



KRYTA A/S

Navervej 32 · DK-4000 Roskilde · Telefon 46 75 60 01  
Fax 46 75 70 05 · info@kryta.dk · www.kryta.dk

Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH & Co. KG

Beimoorweg 11 · 22926 Ahrnsburg · Germany · Tlf. +49 (0)4102/496-0  
email: lars.jaersten@hela-spice.de · www.hela-food.de