Mill & Mortar kruiden

Mill & Mortar is een Deens kruidenmerk, dus ze hielden niet van de "supermarktkruiden" die vaak goedkope kruiden bevatten die hun smaak verliezen als ze in glazen buisjes worden bewaard.
Nu omvat het merk Mill & Mortar meer dan 75 kruiden en smaakmakers. Bij de kruiden gaan ze uit van enkele essentieel basisprincipes:

- Er wordt enkel gewerkt met gecertifieerd biologische kruiden.
- Handmatige oogst en sortering om onzuiverheden te voorkomen en waar nodig te verwijderen
- Fair trade: nog voordat de kruiden worden geoogst ontvangen de landbouwers al een deel van hun geld waardoor de specerijen niet moeten worden geoogst wanneer de landbouwers in geldnood zitten. Gevolg: kruiden en specerijen die op de meest optimale datum worden geoogst
- Correcte bewaring en verpakking; luchtdicht en weg van het licht.
- Clean label. Erg vaak worden kruiden verkocht met een toevoeging aan zouten en suikers om de prijs te drukken. Bij Mill & Mortar krijg je steeds wat er op het etiket wordt beloofd!
- De blends bevatten geen toegevoegde zouten, gluten of andere additieven. Je haalt dus enkel de pure specerijen in huis!

Tip 1

De kruidenlijsten hier zijn indicatief. Bij het proeven van een bepalad gerecht kijk ik welke combinaties mogelijk zijn door te ruiken. De kruiden zijn de kers op de taart van je recepten. Noteer je combinaties die je hebt getest voor later geburik.

Tip 2

Als je uit de workshop vertrekt, kun je op dit blad noteren in welk gerecht we de kruiden hebben gebruikt. Zoals ik de deelnemers van de les altijd heb verteld, gebruik ik kruiden in andere gerechten. De boodschap is dat je de kruiden niet wegdoet, het is een schatkist aan smaken, gebruik ze!

PRINT DEZE LIJST UIT EN STOP HEM IN EEN KRUIDENKAST. GEEF AAN WELKE SPECERIJ JE MOMENTEEL HEBT, OM HET ZICHTBAAR TE MAKEN.

Basis Kruiden

BLACK GARLIC

sauzen, quiches, soepen, marinades, mayonnaise, dipsausjes, brood, afwerking van gerechtjes (maakt het extra af)

CHILI PUL BIBER

een mildere chili kruid, om getomateerde pittigers te maken, Oosterse, Italiaanse gerechten, ook lekker in gazpacho

SZECHUAN PEPPER

voor **sauzen en marinades**. Heerlijk bij kippenvleugeltjes en gehakt of op een cracker met kaas, lasagne. Geeft pit en aciditeit aan chutneys en gefermenteerde groenten.

SAFRAN

rijst, couscous, Oosterse – Spaanse stoofpotjes, rijstpap, paella

MUSTARD

een mildere chili kruid, om getomateerde pittigers te maken, Oosterse, Italiaanse gerechten, ook lekker in gazpacho

SMOKED SWEET PAPRIKA

voor getomateerde gerechten, Oosterse en Italiaanse gerechten, op zalm, kip en gevogelte, op aardappelen (gestoomd, gebakken), sauzen

Spice Mixtures

HAPPY ROOTS

groenten – aardappel schotels, paté bereidingen, grissini extra smaak te geven
(mee in deg toevoegen en afbakken)

ASANI BAHRAT

lam , gevogelte, groenten (in oven of gegrild)

FLAMING DUST

gegrilde vis, gegrild vlees

TANDOORI

Oosterse wereld zoals in Kip tiki masala, kip, meng met yoghurt voor marinade van vlees en vis, wok, gehakt, Spaanse gerechten zoals paella

TRIPLE LEMON

heerlijk bij visgerechten, sauzen, pasta, risotto, marinades, kip, chutneys, zoet fruit gerechten zoals aardbeien met opgeklopt room met deze kruid erbij, sorbets

MERMAID'S BITE

bij visgerechten, slaatjes (bevat munt, zeewier frisse toets)

ROSE HARISSA

soep, stoofpotjes, paté bereidingen, gegrilde / gefrituurde groenten, salades, eieren, humus, brood, kaas, gebakken kip

FIVE SPICE

wokgroenten,vleesgerechten, marinade, humus, chili con carne, , kip tiki masala, nasi goreng

RASTA PASTA

mijn Italiaans maatje, voor spaghetti, lasagne, getomateerde sauzen

ZA'ATAR

sauzen, chutney, humus, gebakken kip

CABBAGE KARMA

alle koolbereidingen, rode kool, bloemkool, witte kool, voeg gerust toe bij witte – kaassaus op je bloemkool, ook in kool-groenten- puree

COLOMBO CURRY

curry met heerlijke kurkumma geeft mooie kleur, kip curry salade, currysaus, rijst, wokgroenten, nasi goreng, gehakt, meng deze met beetje tandoori kruid, citroensap en olijfolie en giet over kip

thermomix
de Alleskunner in jouw keuken
www.ALLESKUNNER.BE

KOKIRINA
kookatelier

GARAM MASALA

Indische keuken, bij curry stoofpotjes, sausjes, oosterse marinades, wokgroenten, heerlijk met een beetje appelsien en yoghurt als dressing

GRINGO TACO

taco's, tortilla's, wraps, salsa salades, dressings, chili con carne Taco kruiden uit Mexicaanse keuken, ook heerlijk op varkenvlees, gehakt

KARL OTTO

bevat eekhoorntjesbrood met look, ideaal voor risotto, sauzen af te werken

SMOKEY SALLY

" alles wat pluimen bevat", kip, kalkoen, fazant…, marinades, visgerechten, stoofschotels

RAS EL HANOUT

voor stoofschotels, couscous, lamsvlees, tajine, wok gerechtjes

CAKE FACTOR

geeft karakter aan cakes en desserts. Ook leuk als pittige toets in zelfgemaakte marshmallows, roomkoekjes, brood, confituren, clafoutis

WOOD WITCH

je proeft de herfst – winter met deze kruid, heerlijk voor paté bereidingen, wild en vleesbereidingen, stoofpotjes

Herbs

LEMON TYM

de beste friste tym van de wereld, heerlijk als afwerking maar ook in aperitief, getomateerde sausjes, marinades, stoofpotjes, aspergebereidingen

MARJORAM

zusje van oregano, maar fijner. Bij tomaat, pasta, lasagne, pizza, gehaktballetjes, groenten, soepen, vis, bonen, groente puree, sauzen zoals Provençaalse saus, marinades

ESTRAGON

voor bearnaise (ipv dragon dat maar 1/3 van het jaar lekker vers te verkrijgen is, is tevens intenser), afwerking in sauzen (getomateerde, witte saus, wildsaus) als frisse toets, marinades, gebakken zalm, tartaar

Finishing Salt

BLACK SALT FLAKES

afwerking voor gegrild vlees, vis en of groenten, op soepen zoals bloemkoolsoep, op eieren (traag gegaarde eitjes), op brood met heerlijke olijfolie

ROSE SALT

heerlijk zout, heerlijk bij gebakken kalfsvlees als afwerking, op brood met olie, lamsvlees (afwerking), auberginedip

PORCINI FLAKES

mengen met boter of olie en smeer op je vlees en bak zo af, als toevoeging bij je brood op tafel, marinades, risotto, champignonsaus, tartaar

SALT OF HEARTS

heerlijk gezond zout doordat je hierdoor minder zout gebruikt, ipv van gewoon zout gebruiken bij vlees, vis, groenten, (groente) puree, eieren, op brood met olie…

PRESERVED LEMON

frisse dessertjes zoals kaastaart, stoofpotjes, tajine, oosterse salades, visgerechtjes, marinades

thermomix
de Alleskunner in jouw keuken
www.ALLESKUNNER.BE

KOKIRINA
kookatelier

CHAI TRUE CINNAMON

bevat zwarte thee, kaneel, gember, kardamon, kruidnagel. Voor een hartverwarmende thee, ideaal op koude winterse avonden!

De chai van Mill & Mortar is als een verwarmende hug in a mug. De blend op basis van echte kaneel, gember, kardemom, kruidnagel en zwarte thee is de perfecte thee op een koude, winterse avond.

Gebruik in combinatie met warm water voor een klassieke chai of mix met melk en suiker voor een chai latte.

Hoe gebruiken

Chia Thee

doe 1 koffielepel Chai in een zeef of filter en overgiet met heet water (net niet kokend). Laat enkele minuten trekken.

Chia latte

zet een sterke kop chai door 1 koffielepel Chai gedurende enkele minuten te laten trekken in 100 ml heet water. Warm intussen 250 ml melk op. Klop de melk op met een melkopschuimer (hoeft niet per se, maar vinden we wel nóg lekkerder). Zeef de thee in een groot glas en voeg ook de hete melk toe. Werk af met honing naar smaak.

Traditionele Chia

breng 250 ml van de Chai blend aan de kook in een pan. Dek deze af en laat 10 minuten sudderen. Voeg 100 ml melk en suiker of honing toe terwijl je de Chai langzaam weer opwarmt, zonder deze echt te koken.

Freezing Chia

Kan warm geserveerd worden in een kopje met een stukje kardemom om te garneren of ijskoud in een hoog glas met ijsblokjes, slagroom of ijs.