

## PARAM PARA SÅSGUIDE

### Asiatiska såser

Hot Sweet & Sour Garlic – Laddad med hetta, sötma och en mjuk smak av vitlök. Den perfekta chili såsen att servera till wokad mat, grillspett, entrecote och kyckling. Blanda med majonnäs och använd som en salladsdressing.

Hot Tropic – Är en söt och fruktig chilisås med plommonsmak. God till hamburgare och wok men fungerar även bra som dip till vårrullar.

Lime Sauce – En sås med lätt beska där lime har en framträdande ton. Använd till fisk och skaldjur eller blanda med lika delar solrosolja, en skvätt vitvinsvinäger och lite salt och du har skapat en fräsch och het salladsdressing. Bra att marinera lax med.

Malaysian Sambal – Välbalanserad sås som ger både hetta och sötma. Mixa lite sambal med soya och honung och marinera kyckling och tofu och grilla sen i ugnen.

Penang Chili Sauce - Wokade skaldjur och nudlar får smak av den streetfood som Penang är världskänd för. Ett multikulturellt kök som måste upplevas. Servera även till en grillad kyckling, grillspett eller en friterad fisk.

Asli Sauce – Paprikans skärpa bryter av mot sötman och aromatiska kryddorna. Denna Malaysiska sås ger mustig smak till både kött, fisk och vegetariska rätter. Ett hett tips är att marinera halloumi innan tillagning i kylskåp över natten.

Sundried Chili Pepper Sauce – Soltorkad chili ger en rikare smak av sol och hetta. Med denna peppriga sås kan man göra en snabb ”piri piri kyckling” genom att blanda den med pressad citron och salt och marinera kyckling över natten innan tillagning.

Indonesian Coconut Sauce – En traditionell krämig sås från sydostasien som påminner om den thailändska sataysåsen där jordnötter är utbytta mot solrosfrön. En lätt touch av chili lyfter smakerna tillsammans med citrongräset och galangan.

Oyster Sauce – I Kina uppfanns denna sås i slutet av 1800-talet och är framträdande i kantonesisk matlagning. Mahognyfärgad och fulladdad med smak är såsen en favorit över hela världen och blir oftast en hit i din wok. Framställs genom att reducera ostron, soya och andra traditionella kryddor.

Shitake Sauce – Även kallad vegetarisk ostronsås. Shitakesvamp har värderats för kulinariska och medicinska kvalitéer i China i över 1000 år. Vi har fångat den rika fylliga smaken av Shitake i denna mahognyfärgade sås som är färdig att avnjutas i en wok eller som dipsås.

Fish Sauce – Till och med de gamla romarna använde en fermenterad fisksås i deras matlagning. Idag är det den thailändska fisksåsen som har erövat stora delar av världen. Fish Sauce är en av grundingredienserna i thailändsk matlagning och används i många andra asiatiska kök och även vi gör vår egen fisksås som redan är mångas favorit.

Coriander Sauce – Koriander; en mångfasetterad ört som har använts i stora delar av världen ända sedan Tutankhamuns dagar. Prova att marinera kyckling i denna aromatiska men milda sås eller hetta upp och servera till wokade grönsaker och ris.

Tom Yum Original – Tom Yum är en av de mest älskade rätter från det thailändska köket. Framträdande aromer av citrongräs, limeblad, chili, galanga och tamarind gör denna sås till en perfekt sopp och grytbas.

Sambal Oelek – ordet oelek är det Indonesiska ordet för den mortel som traditionellt används för att tillverka denna peppriga pasta. Idag används över hela världen, inte bara till asiatisk mat utan även för att ge hetta till pizza, varmkorv, grytor och gratänger.

Sambal Badjak - För den ultimata chiliupplevelsen rekommenderar vi denna mörka rubinröda pasta. Bred ett tunt lager över en nygrillad hamburgare eller servera som en dip. Koncentrerad hetta och smak gör detta till mångas favorit på det indiska matbordet.

## **Curry såser**

Vindaloo Curry – När portugiserna kom till Goa i Indien skapades denna vitlöks doftande curry då den portugisiska rätten "Vinho d'Alho" blev "indianiserat" till Vindaloo (stavas även Vindalho eller Vindallo). En krämig curry sås med en djup smak av vitlök. Serveras traditionellt med fläskkött men passar mycket bra även till kyckling och lamm.

Indian Curry Sambal – Full med smak av kummin, koriander, ingefära, vitlök och alla de kryddor som vi associerar med Indien. Marinera kyckling och tigerräkor i denna kryddstarka pasta eller värm med kokosmjölk och servera som en läcker curry sås.

Tandoori Curry – För en klassisk tandoori smak: rör samman med matlagings yoghurt och marinera lamm, biff, kyckling eller räkor. Servera med ris och naanbröd.

Malaysian Curry – En kraftig curry som kan serveras med köttbitar med kraftig smak såsom lamm. Värm upp och rör ner snabbstekta grönsaker, kyckling, skaldjur eller spetsa en köttgryta med kryddig hetta och imponera dina matgäster med nya spännande smaker.

Mango Curry – En kryddstark currysås med en söt underton. Smaken av mango ger en förnimmelse av tropikerna. Friter matbananer och servera med mango curry och ris.

Thai Curry – Thailändska köket har tagit oss med storm. Idag är thai curry pasta & nudlar lika självklar som pesto & pasta i våra skafferier. Vår Thai Curry är laddad med sötma, syra, hetta, beska i en perfekt balans för att ge dig en autentisk thaiupplevelse.

Tamarind Curry – Tamarind bär en syrlighet som är mycket uppskattad i Asien och har i många år även använts i Europa vid framställning av Worcester sås och HP sås. Den fruktiga och syrliga smaken gör denna curry lättare i smaken och mycket god att servera en varm sommardag.

Green Curry – Fullpackad med de klassiska smakerna från det thailändska köket. De friska aromerna av galanga och citrongräs bryter igenom. Marinera kött och grönsaker för en annorlunda grillupplevelse eller klassiskt värm upp med kokosnötsmjölk och servera med kyckling, räkor, fisk, grönsaker, nudlar och ris.

Red Curry – En riktig chili kick med alla de goda kvalitéerna från den gröna curryn. Marinera kött och grönsaker för en annorlunda grillupplevelse eller klassiskt värm upp med kokosnötsmjölk och servera med kyckling, räkor, fisk, grönsaker, nudlar och ris

## **Woksåser**

Wok Goreng Style – Perfekt med stekt ris och grönsaker. Tillsätt stekta ägg och rostad lök och du har en vinnare bland både stora och små.

Wok Thai Style – En sås för dig som älskar de thailändska smakerna. De heta och rika smakerna fungerar utmärkt i din wok och blir en succé med kyckling.

Wok Szechuan Style - Sichuan peppar har en citruston som är en favorit hos många gourméer. Här kan du känna den friska peppriga smaken försiktigt tränga igenom de övriga rika smakerna. Suverän med wokade grönsaker till en god bit grillad fisk.

Traditional Wok – Sälta från sojasåsen, hetta från chili, kryddig sötma från ingefäran gör denna sås till en vinnare i ditt kök. En klassisk woksås som passar till allt.

Hong Kong Wok – Behaglig och lätt i smaken med en mild smak av vitlök, ingefära och chili. Passar utmärkt till lamm, fläsk och nöt.

Wok Hoisin Style – Mild sötma genomsyrar denna fantastiska wok sås. Ett hett tips är att ugnsbaka små hela potatisar som sedan penslats med denna sås. Passar även bra som dipsås till Dumplings.

Yakiniku sauce – I Japan firas Yakiniku dagen den 29:e augusti. Fira den varje dag med vår mjälla klassiska sås. Passar bra till nötkött och kyckling men prova även att marinera och servera med tofu.

## **Dressings**

Thai Chili Dressing – En het aromatisk dressing med smak av det thailändska köket. Citrongräs, ingefära och chili ger en angenäm kick till din sallad.

Curry Mayonnaise Dressing – En majonnäsbaseerad currydressing med en touch av Indien. Servera gärna till lamm, kyckling eller vit fisk.

Vitlöksdressing – Vår krämiga dressing är en enkel men efter eget klassiskt recept. Innehåller varken konstgjorda aromer eller färgämnen. Passar till väldigt mycket, till din favoritsallad eller är väldigt god till allt grillat. Blir lätt en favorit på middagsbordet.

Rhode Island – Vår enkla goda dressing är en riktigt krämig klassiker med smak av tomat och lite cayennepeppar. Den passar lika bra till skaldjur, sallader, dipp som till kött och fisk.

Chipotle Mayonnaise – Här sätter smaklökarna verkligen igång en virvelvind i gomseglet där en rökig ton och hetta speglar denna smakrika dressing. God till en skaldjurssallad eller som dipsås till crabsticks. Blir lätt en favorit på en grilltallrik.

Wasabidressing – En frisk samt härlig dressing med ett stort djup, bra sälta och en lätt kyss av Wasabi. Passar till sushi, sallader och grillat.

Bearnaise Sauce – Precis som en riktig traditionell bea ska smak. Vi har både smör och äggula när vi tillverkar vår smakrika bearnaisesås. Blir lätt en favorit på bordet.

Chilibearnaise Sauce – Tillverkad på samma sett som vår härliga bea med mald chilipeppar. Ett hantverk utöver det vanliga som får vilken kock som helst att ställa sin kastrull åt sidan.

### **BBQ såser**

American BBQ – Med en utpräglad och klassisk BBQ-smak med en ton av rökighet som fungerar lika till vilken grilltallrik som helst som till att marinera dina favoriter.

Hot´n Smokey BBQ – Ge din mat mättad röksmak även när du inte har tid att starta grillen. God även att marinera köttbitar, fisk och grönsaker. Passar även som kall sås till vilken grilltallrik som helst.

Memphis BBQ - Är en bra crossover sås som fungerar lika bra att marinera ditt kött med som att servera ljummen på en grilltallrik. Bra hetta från den röda chilin ger såsen en bra karaktär. Prova även att pensla på den över jätteräkor som ger slutresultaten en autentisk memphiskaraktär av grillat och kan serveras även som kall sås till vilken grilltallrik som helst.

Original BBQ – En sås med bra och ihållande smaker. Blanda i några matskedar i köttfärsen när du gör egna hamburgare, marinera kyckling och nötkött men fungerar även att servera som en kall sås till allt grillat. Blir lätt en favorit som bordssås.

Whiskey BBQ – Ett måste för den som gillar whiskey. Såsen har en bra karaktär med ett långt djup i sin smak även om whiskeyn känns bra i eftersmaken. Passar bra till en grillad oxfilé, pulled pork och kyckling. Men fungerar lika bra som kall sås på vilken grilltallrik som helst.

Texas Honey BBQ – Söt och god med smak av honung. Fantastisk till revbensspjäll och hamburgare eller att blanda i en köttfärssås.

Lingonberry BBQ – En härlig upplevelse som omfamnar gomseglet med en len och frisk smak av lingon, russin, dadlar, kanel, nejlika och en fräsch ton av rökighet och chipotle.

Mesquite Smoked Chili – Smaken av rök från mesquiteträdet kombinerat med indiska kryddor ger dig en mustig och elegant smakupplevelse. Servera med grillad kyckling, ris och en svalkande raita.

Chipotle Chili – Rökt och torkad chili ger denna sås dess distinkta smak. Ingen fajitas är helt komplett utan en sked av denna sås. Blir lätt en favorit till texmextallrikar.

## **Salsor/Tropiska smaker**

Tropical Delight – Laddad med solmogna tomater och intensiv smak av tropikerna. Hetta, sötma och syrlighet samsas i denna sås.

Carribbean Salsa – Sötman i denna salsa är en fullträff tillsammans med skaldjur och fisk som makrill och lax. En fruktig och söt salsa med mellan stark hetta.

Pineapple Chipotle Salsa – Ananas ger denna salsa en välkommen syrlighet. Mixa med olja och vinäger och du har en läcker sallads dressing som passar både till kyckling och räksallader. Fungerar även bra till all texmexmat.

Chipotle Salsa – En torkad och rökt chili som ger denna sås en tydlig och distinkt rökig smak. Ingen fajitas är komplett utan en sked av denna sås.

Apple Chipotle Salsa - Äpplet ger denna salsa en välkommen syrlighet. Mixa med olja och vinäger och du har en läcker sallads dressing som passar både till kyckling- och räksallader. Fungerar även bra till all texmexmat eller en grilltallrik.

Mexican Chunky Salsa – En grövre struktur och med det en något djupare smak. Den perfekta såsen att servera med guacamole och gräddfil att dippa tortilla chips i. Ett måste på texmexbordet.

Chimi Churi Salsa – I Argentina grillar man köttet mycket spartanskt men tillför gärna smak med Chimichuri som traditionellt innehåller örter, vitlök och olivolja och serveras till chorizos och allt det övriga från grillen.

Mojo Rojo Salsa – En pepprig paprikasås som härstammar egentligen från dem spanska Kanarieöarna men har spridit sig världen över! Blir lätt en favorit på bordet till all mat.

Salsa Verde – Denna salsa är en smakrik örtsås baserad på salvia, persilja som är mixad tillsammans med kapis, vitlök och olja som får den här salsan att lyfta och som passar till allt grillat eller till vilken texmextallrik som helst.

Taco Salsa – God till fajitas, tacos, pizza, gratänger eller var som helst där du vill sätta en mexikansk prägel. En aromatisk salsa som förhöjer smaken på dina Texmexfavoriter.

## **Marinad & Glace**

Mango Curry Marinad – Mango kombinerat med de aromatiska indiska kryddorna passar speciellt bra med kyckling, griskött och vegetariska grillspett.

Mango Jalapeño Glace – Jalapeño ger denna glace ett starkt bett och mangon ger en rik sötma. Pensla i omgångar medan du grillar kött och skaldjur för intensiv smak och snygg finish. Ett hett tips är även att värma Mango Jalapeño Glace och servera den över en vaniljglass med färska hjortron.

Chipotle Glace – Het och rökig ger den dig en elegant finish till det du grillar och perfekt att pensla på allt du vill ska få en rökig smak.

Teriyaki Sauce – Oumbärlig till kyckling och strimlad biff men använd även den även som marinad eller dippsås.

Fajita Marinade - God till fajitas, tacos, hamburgare, pizza, gratänger eller var som helst där du vill sätta en mexikansk prägel. En aromatisk salsa som förhöjer smaken på dina Texmexfavoriter.

Ginger Glace – En söt och frisk smak av ingefära med en lång fruktighet och en touch av chili.

## **Bordssåser och i maten**

Ketchup – Lycopene är det röda pigment som ger tomaten sin färg har visat sig vara en stark antioxidant och detta pigment är lättare för kroppen att absorbera i tillagad form till och med i ketchup. En klassiker som blir lätt en favorit på vardagsbordet.

Chili Sauce – En sås som kan konkurrera med ketchup som den mest populär såsen i världen. Vår chilisås är stilfull och angenäm med ett rejält ”bett”.

Green Sweet Chili – En chilisås att lägga till favorit listan. En ny spännande sås som inte bara behagar smaklökarna men även tilltalar ögat.

Thai Sweet Chili – Hur klarade vi oss innan vi hade Thai Sweet Chilisås? Den perfekta smakförhöjaren till wokade rätter, vårrullar, tofu, dumplings, nasi goreng och kycklingrätter.

Pesto Genovese – Den aromatiska basilikan briljerar i peston där den blandas med skarp vitlök, honungslena pinjenötter och kryddig olivolja. Blanda med nykokta pasta, bred som bas på din pizza eller varma smörgåsar eller över en laxskiva innan tillagning.

Pesto Rosso – En fantastisk italiensk pesto och den röda fina färgen kommer från de torkade tomaterna. En härlig pesto som kan blandas i vilken pastasallad som helst.

Holy Cow / Sriracha – Full laddad med varma indiska kryddor. Aromatisk het sås som ger nya smakintryck när du serverar den till dina favoriträtter. Blanda majonnäs och du har en bra dipsås till vad som helst.

First Tapping Soy Sauce – det är med stor glädje och stolthet vi presenterar vår sojasås. En elegant och mustig sojasås perfekt i din asiatiska matlagning.

Lion Sauce – Het pepparsås med smak av New Orleans. Servera med Cajunmat såsom Jambalaya, kräftor och grillad majs. Servera med lite gräddfil för en svalkande effekt för denna sås är riktigt HET med en lång smak, som snart blir en favorit.

Red Wine Sauce – En mustig och traditionell rödvinssås där det röda vinet speglar den vackra såsen som gör sig bra till dem flesta kötträtter.

Green Pepper Sauce – En traditionell grönpepparsås när den är som bäst. Härlig färg och bra bett som speglar den högre skolan i vilket kök som helst.