

  
Herbaria

Ekologisk gourmetserie, tillbehör från hela världen

Vegetarisk



### Färskost från Medelhavet med Doften av Macchia



120 g färskost, rumstempererad, 1 msk gräddfil, 1 msk gräslök, fint skuren, 1 msk riven parmesanost, 1 tsk Doften av Macchia (Herbaria), salt, svartpeppar Trio Noir (Herbaria). *Blanda alla ingredienser och smaka av med salt och peppar.*

### Sydstats-avokadodip med Cajun Spices



2 mogna men fasta avokador, i små tärningar, 2 schalottenlökar, fint hackade, 1 röd paprika, fint tärnad, 1 tsk färsk koriander, fint hackad, 1 liten mogen tomat, fint tärnad och utan kärnor, saften av en lime, 2 msk olivolja, Cajun Spices, mald (Herbaria). *Blanda alla ingredienser och krydda med Cajun Spices.*

### Marockansk dip med svarta bönor och Tajine Marrakesh



50 g svarta bönor, blötlagda i 8 timmar, 1 msk olivolja, ½ gul lök, finhackad, 1 vitlöksklyfta, finhackad, 1 msk japansk söt soja, 2 tsk Tajine Marrakesh (Herbaria), 0,5 dl hönsbuljong, salt. *Koka bönorna mycket mjuka. Hetta upp olivolja och fräs lök och vitlök lätt tills den blir mjuk, tillsätt bönor, soja och kryddor. Tillsätt önskad mängd buljong, smaka av med salt.*

### Amerikansk tomatrelish



2 roma-tomater, fint tärnade, utan kärnor, saften av en lime, 2 salladslökar, skurna i sneda skivor, 1 msk färsk koriander, fint hackad, 1 tsk agavesirap, svartpeppar Trio Noir (Herbaria), salt. *Blanda alla ingredienser, smaka av med salt och peppar.*

### Indisk yoghurt-mynta-raita



250 g yoghurt, 10%, 2 msk färsk mynta, strimlad, lite smulad Hot'n Spicy torkad chili (Herbaria). *Blanda yoghurt och mynta, krydda med chili. Servera iskall.*

Du hittar fler läckra recept på [www.alltgott.se](http://www.alltgott.se)

Importör: munchmedia, [herbaria@munchmedia.se](mailto:herbaria@munchmedia.se), 070 938 55 53