ALLTGOTT münchmedia
+46 (0)709 38 55 53, www.alltgott.se
info@munchmedia.se

Fakta om saltet
Saltet vi infuserar är ett havssalt från Sicilien. Det skördas för hand i 3000 år gamla WWF-skyddade saltbassänger i Trapani på Siciliens nordvästra kust. Under våren fylls de naturliga bassängerna med havsvatten. Den heta sicilianska solen i kombination med kraftiga vindar från Afrika gör att vattnet förångas under sommaren, varefter det fortfarande fuktiga saltet skördas. Saltet är helt naturligt med de bibehållna mineralerna kalium, magnesium och kalcium. Saltet innehåller naturligt jod.

”Those who really want to talk about salt should come here at the western side of Sicily ... ancient, age-old, salt-work founded a long time ago by the Phoenicians.”

Voltaire

Skanna för att komma till våra recept och kryddtips

Följ oss på Instagram för inspiration och senaste nytt

ALLTGOTT

Kryddtips med smaksatt havssalt

ALLTGOTT münchmedia
+46 (0)709 38 55 53, www.alltgott.se
info@munchmedia.se

Fakta om saltet
Saltet vi infuserar är ett havssalt från Sicilien. Det skördas för hand i 3000 år gamla WWF-skyddade saltbassänger i Trapani på Siciliens nordvästra kust. Under våren fylls de naturliga bassängerna med havsvatten. Den heta sicilianska solen i kombination med kraftiga vindar från Afrika gör att vattnet förångas under sommaren, varefter det fortfarande fuktiga saltet skördas. Saltet är helt naturligt med de bibehållna mineralerna kalium, magnesium och kalcium. Saltet innehåller naturligt jod.

”Those who really want to talk about salt should come here at the western side of Sicily ... ancient, age-old, salt-work founded a long time ago by the Phoenicians.”

Voltaire

Skanna för att komma till våra recept och kryddtips

Följ oss på Instagram för inspiration och senaste nytt

ALLTGOTT

Kryddtips med smaksatt havssalt

Havssalt, Lime Ingefära Bird's eye chili, 90 g

- Krydda fräscha bowls och wookade nudelrätter med saltet.
- Dela och gröp ur en slanggurka, skär den i 1 cm tjocka skivor, krydda med Ponzu, sesamolja och saltet, låt vila 1 timme. Strö på sesamfrön och servera.
- Saltet smakar ljuvligt till en fruktsallad med exotiska frukter.

Ett fräscht smaksatt havssalt med blommig och frisk doft. Fin balans i smaken som lyfter de flesta råvaror. Saltet har ett avslut med en smygande hetta från Bird's eye chili. Passar perfekt till asiatiska rätter, till fisk, tofu och ägg, i salladsdressingar och att använda som finish vid matbordet.

Ugnsbakad laxfilé
4 portionsbitar laxfilé med skinn
3–4 tsk Havssalt Lime Ingefära Bird's eye chili, en skvätt Ponzu
75 g kallt smör (fördelas på laxbitarna)
Lägg laxbitarna i en ugnsfast form. Krydda med saltet, stänk över Ponzu och lägg på smörklickar. Ställ in i 175° varm ugn. Känn med provsticka när laxen är klar. Servera med pressad potatis och grädde som kokats ner med en skvätt Ponzu.

Ceviche på pilgrimsmusslor
Dela pilgrimsmusslor horisontellt i så tunna skivor du kan. Lägg upp på tallrik och pressa limesaft över. Krydda med en nypa Havssalt, Lime, Ingefära, Bird's eye chili. Ringla över en god olivolja. Rulla och skär korianderblad (marockansk mynta för dig som inte tycker om koriander) i tunna skivor och strö på rätten.

Havssalt Vanilj med ekfatsextrakt, 110 g

- Saltet passar för att krydda alla typer av skaldjur och fisk.
- Krydda rostade mandlar med saltet.
- Det är en perfekt krydda för pommes frites och potatis i alla former.
- Använd saltet i salladsdressingar.
- En liten nypa av saltet på glass med frukt förhöjer sötman.

Vaniljen från Tongaöarna har tillsatts extrakt från ekfat som ger en mild och sober ton åt saltet. Ett smaksatt salt som passar till allt från mustiga patéer med kött till vårens primörer och rustik ratatouille. Överallt där du önskar en mild saltsmak.

Brynt vaniljsaltat smör
50 g osaltat smör
Fint strimlat citronskal från en ekologisk citron
2 msk Vodka (kan uteslutas)
2 msk msk crème fraîche
0,5–1 tsk Havssalt Vanilj med ekfatsextrakt
Bryn smöret lätt tillsammans med citronskalet. Tillsätt vodka, låt sjuda en liten stund och tillsätt crême fraîche. Krydda med vaniljsalt. Tips: Servera till kokta primörer.

Silken tofu med mandelpanering
Silken tofu, mandel
Havssalt Vanilj med ekfatsextrakt
Skär tofun i ca 2 x 4 cm stora bitar. Hacka mandeln medelfint och krydda den med vaniljsalt. Panera försiktigt tofun med mandeln och stek den på medelvärme i rikligt med smör.

Havssalt, Lime Ingefära Bird's eye chili, 90 g

- Krydda fräscha bowls och wookade nudelrätter med saltet.
- Dela och gröp ur en slanggurka, skär den i 1 cm tjocka skivor, krydda med Ponzu, sesamolja och saltet, låt vila 1 timme. Strö på sesamfrön och servera.
- Saltet smakar ljuvligt till en fruktsallad med exotiska frukter.

Ett fräscht smaksatt havssalt med blommig och frisk doft. Fin balans i smaken som lyfter de flesta råvaror. Saltet har ett avslut med en smygande hetta från Bird's eye chili. Passar perfekt till asiatiska rätter, till fisk, tofu och ägg, i salladsdressingar och att använda som finish vid matbordet.

Ugnsbakad laxfilé
4 portionsbitar laxfilé med skinn
3–4 tsk Havssalt Lime Ingefära Bird's eye chili, en skvätt Ponzu
75 g kallt smör (fördelas på laxbitarna)
Lägg laxbitarna i en ugnsfast form. Krydda med saltet, stänk över Ponzu och lägg på smörklickar. Ställ in i 175° varm ugn. Känn med provsticka när laxen är klar. Servera med pressad potatis och grädde som kokats ner med en skvätt Ponzu.

Ceviche på pilgrimsmusslor
Dela pilgrimsmusslor horisontellt i så tunna skivor du kan. Lägg upp på tallrik och pressa limesaft över. Krydda med en nypa Havssalt, Lime, Ingefära, Bird's eye chili. Ringla över en god olivolja. Rulla och skär korianderblad (marockansk mynta för dig som inte tycker om koriander) i tunna skivor och strö på rätten.

Havssalt Vanilj med ekfatsextrakt, 110 g

- Saltet passar för att krydda alla typer av skaldjur och fisk.
- Krydda rostade mandlar med saltet.
- Det är en perfekt krydda för pommes frites och potatis i alla former.
- Använd saltet i salladsdressingar.
- En liten nypa av saltet på glass med frukt förhöjer sötman.

Vaniljen från Tongaöarna har tillsatts extrakt från ekfat som ger en mild och sober ton åt saltet. Ett smaksatt salt som passar till allt från mustiga patéer med kött till vårens primörer och rustik ratatouille. Överallt där du önskar en mild saltsmak.

Brynt vaniljsaltat smör
50 g osaltat smör
Fint strimlat citronskal från en ekologisk citron
2 msk Vodka (kan uteslutas)
2 msk msk crème fraîche
0,5–1 tsk Havssalt Vanilj med ekfatsextrakt
Bryn smöret lätt tillsammans med citronskalet. Tillsätt vodka, låt sjuda en liten stund och tillsätt crême fraîche. Krydda med vaniljsalt. Tips: Servera till kokta primörer.

Silken tofu med mandelpanering
Silken tofu, mandel
Havssalt Vanilj med ekfatsextrakt
Skär tofun i ca 2 x 4 cm stora bitar. Hacka mandeln medelfint och krydda den med vaniljsalt. Panera försiktigt tofun med mandeln och stek den på medelvärme i rikligt med smör.

Havssalt Kalabrisk lakrits Vanilj från Tonga, 120 g

- Marinera kött med saltet innan du lägger det på grillen. Använd inte olja utan rubba köttet enbart med saltet så att smaken går in i köttet.
- Krydda potatisklyftor med saltet och ugnsbaka dem.
- Strö en nypa av saltet på ostomelett.
- Några korn av saltet på chokladfondant.

Kalabrisk lakrits har intensiv doft av örter, tobak och tjära med rökiga toner och en balanserad munkänsla med lång eftersmak. Det här är en spännande kombo med stora möjligheter. Vaniljen från Tonga har en subtil söt doft och smak. Den odlas i ett socialt projekt som startade efter en naturkatastrof.

Kanderade nötter
3 dl blandade nötter, hasselnötter, valnötter, paranötter
1,5 dl strösocker
Ca 1 struken tsk Havssalt Lakrits Vanilj
Smält sockret i en stekpanna av järn. När sockret är helt flytande och precis börjar bli brunt, dra pannan från värmen och blanda ner alla nötterna. Rör runt, lägg upp nötterna på bakplåtspapper och dela dem i lagom bitar med två skedar. Tillsätt direkt Havssalt Lakrits Vanilj efter smak.

Salta mandlar
För en festfin variant på salta mandlar skålla och skala mandeln innan den kryddas med Havssalt Lakrits Vanilj och rostas. Tillsätt en neutral olja i stekpannan när du rostar. Njut som snacks eller använd till en sallad.

Havssalt Svartpeppar Hallon, 100 g

- Vinägrett: Rör ut saltet med vinäger. Tillsätt olja och blanda.
- Krydda ugnsbakade rotfrukter med lite olja och saltet.
- Pensla nygräddad focaccia med olivolja och strö på en nypa av saltet.
- Saltet är utsökt till nötkött och vilt som steks i ugn eller läggs på grillen.

Använd saltet för marinering, tänk på att syftet när en råvara marineras eller rubbas med kryddor är att saltet och smakerna ska gå in i råvaran, undvik därför olja som bildar en barriär och förhindrar det. Ett alternativ är att gnida in köttet med saltet efter tillagning. Saltet kan också blandas med smält smör och penslas på bröd. Havssalt Svartpeppar Hallon passar också till vegetariska rätter. Eller använd saltet som finish vid matbordet.

Festlig ox- eller viltfilé
Stek biffar av nötkött eller vilt som kryddats med Havssalt Svartpeppar Hallon. Servera ett rödvin med noter av mörka bär till. Gnid in Havssalt Svartpeppar Hallon i köttet och låt det vila och bli rumstempererat i ca 30 minuter. Stek i rikligt med smör till ett par grader under önskad stekgrad, vänd och ös hela tiden med smöret. Låt köttet vila. Servera med hasselbacks-potatis och en rödvinsreduktion.

Bredbart kryddsmör
Vispa med elvisp samman 125 g rumsvarmt smör och 0,5 dl rapsolja. Vispa ner 1 dl vatten. Smaksätt med t.ex. Havssalt Svartpeppar Hallon. Smöret håller sig mjukt i kylen.

Havssalt Kalabrisk lakrits Vanilj från Tonga, 120 g

- Marinera kött med saltet innan du lägger det på grillen. Använd inte olja utan rubba köttet enbart med saltet så att smaken går in i köttet.
- Krydda potatisklyftor med saltet och ugnsbaka dem.
- Strö en nypa av saltet på ostomelett.
- Några korn av saltet på chokladfondant.

Kalabrisk lakrits har intensiv doft av örter, tobak och tjära med rökiga toner och en balanserad munkänsla med lång eftersmak. Det här är en spännande kombo med stora möjligheter. Vaniljen från Tonga har en subtil söt doft och smak. Den odlas i ett socialt projekt som startade efter en naturkatastrof.

Kanderade nötter
3 dl blandade nötter, hasselnötter, valnötter, paranötter
1,5 dl strösocker
Ca 1 struken tsk Havssalt Lakrits Vanilj
Smält sockret i en stekpanna av järn. När sockret är helt flytande och precis börjar bli brunt, dra pannan från värmen och blanda ner alla nötterna. Rör runt, lägg upp nötterna på bakplåtspapper och dela dem i lagom bitar med två skedar. Tillsätt direkt Havssalt Lakrits Vanilj efter smak.

Salta mandlar
För en festfin variant på salta mandlar skålla och skala mandeln innan den kryddas med Havssalt Lakrits Vanilj och rostas. Tillsätt en neutral olja i stekpannan när du rostar. Njut som snacks eller använd till en sallad.

Havssalt Svartpeppar Hallon, 100 g

- Vinägrett: Rör ut saltet med vinäger. Tillsätt olja och blanda.
- Krydda ugnsbakade rotfrukter med lite olja och saltet.
- Pensla nygräddad focaccia med olivolja och strö på en nypa av saltet.
- Saltet är utsökt till nötkött och vilt som steks i ugn eller läggs på grillen.

Använd saltet för marinering, tänk på att syftet när en råvara marineras eller rubbas med kryddor är att saltet och smakerna ska gå in i råvaran, undvik därför olja som bildar en barriär och förhindrar det. Ett alternativ är att gnida in köttet med saltet efter tillagning. Saltet kan också blandas med smält smör och penslas på bröd. Havssalt Svartpeppar Hallon passar också till vegetariska rätter. Eller använd saltet som finish vid matbordet.

Festlig ox- eller viltfilé
Stek biffar av nötkött eller vilt som kryddats med Havssalt Svartpeppar Hallon. Servera ett rödvin med noter av mörka bär till. Gnid in Havssalt Svartpeppar Hallon i köttet och låt det vila och bli rumstempererat i ca 30 minuter. Stek i rikligt med smör till ett par grader under önskad stekgrad, vänd och ös hela tiden med smöret. Låt köttet vila. Servera med hasselbacks-potatis och en rödvinsreduktion.

Bredbart kryddsmör
Vispa med elvisp samman 125 g rumsvarmt smör och 0,5 dl rapsolja. Vispa ner 1 dl vatten. Smaksätt med t.ex. Havssalt Svartpeppar Hallon. Smöret håller sig mjukt i kylen.

Havssalt Svartpeppar Lime, 100 g

- En saltblandning för marinering av kyckling, fisk och vegetarisk råvara.
- Saltet ger hemslagen majonnäs en superfin och frisk ton.
- Vinägrett: Rör ut saltet med vinäger eller vatten. Tillsätt en neutral olja.
- Krydda rotfrukter med lite olja och saltet och ugnsbaka eller grilla dem.

Ett salt med balanserad pepparsmak från tre terroirer, Sri Lanka, Indiska Malabarkusten och Tanzania – i kombination med en intensiv limesmak som lyfter de flesta råvaror och maträtter. Saltet höjer smaken på råvaror som kyckling, skaldjur och grönsaker. Det passar perfekt för finish vid matbordet (mortla eventuellt saltet) men också i matlagning. Eftersom pepparkornen har olika grovlek förlängs smakupplevelsen av pepparen.

Flankstek med lime och koriander
800 g flankstek, trimmad
Ca 1 msk Havssalt Svartpeppar Lime
Saften från 1 ekologisk lime
Färsk koriander, sköljd och hackad
Ta ut köttet från kylen och lägg det i rumstemperatur. Krydda båda sidorna med Havssalt Svartpeppar Lime samt limesaft 30 minuter innan du börjar grilla. Bryn köttet på den hetaste delen av grillen i ca 60 sekunder på varje sida. Beroende på tjocklek bör köttet vara klara inom 2 till 4 minuter. Använd köttermometer och stek till ett par grader under önskad stekgrad. Låt köttet vila ca 10 min innan det skivas. Hacka koriander och strö på. Servera med en potatissallad.

Havssalt Guajillo chili Pasilla chili Lime, 90 g

- Saltet fungerar bra i marinader och rubs för kyckling, biff, fisk och vegokött.
- Krydda guacamole med saltet för att tillföra spännande rökighet från chilin.
- Saltet ger gudomlig smak i köttfärssås och i vegetariska varianter.
- Saltet passar fint för att krydda skivad färsk frukt.

En spännande mexikansk kombination av mustigt och rökigt med chilihetta och en frisk syrlighet. Använd i marinader och för kryddning av rätter där den rökiga tonen från chilin kommer till sin rätt. Syrligheten från limen blir ett perfekt komplement i saltet. Till mexikanska rätter, grönsaker, kött, frukt. Mortla eventuellt saltet och smaka av rätten med det vid matbordet.

Sötpotatispommes med dipsås
2 medelstora sötpotatisar, skurna i 1 cm tjocka pommes
3 tsk avocadoolja
Ca 1,5 tsk Havssalt Guajullo chili Pasilla chili Lime
Blanda oljan, saltet och sötpotatisstavarna i en skål. Fördela sötpotatisen i ett lager på en ugnsplåt, stek i 200° varm ugn. Vänd var femte min så att alla sidor blir jämnt stekta.

Dipsås
3 dl hemslagen majonnäs utan salt
1 msk färskpressad saft från en ekologisk lime
1 tsk Havssalt Guajillo chili Pasilla chili Lime
4 limeklyftor
Blanda alla ingredienser och servera med limeklyftorna.

Havssalt Svartpeppar Lime, 100 g

- En saltblandning för marinering av kyckling, fisk och vegetarisk råvara.
- Saltet ger hemslagen majonnäs en superfin och frisk ton.
- Vinägrett: Rör ut saltet med vinäger eller vatten. Tillsätt en neutral olja.
- Krydda rotfrukter med lite olja och saltet och ugnsbaka eller grilla dem.

Ett salt med balanserad pepparsmak från tre terroirer, Sri Lanka, Indiska Malabarkusten och Tanzania – i kombination med en intensiv limesmak som lyfter de flesta råvaror och maträtter. Saltet höjer smaken på råvaror som kyckling, skaldjur och grönsaker. Det passar perfekt för finish vid matbordet (mortla eventuellt saltet) men också i matlagning. Eftersom pepparkornen har olika grovlek förlängs smakupplevelsen av pepparen.

Flankstek med lime och koriander
800 g flankstek, trimmad
Ca 1 msk Havssalt Svartpeppar Lime
Saften från 1 ekologisk lime
Färsk koriander, sköljd och hackad
Ta ut köttet från kylen och lägg det i rumstemperatur. Krydda båda sidorna med Havssalt Svartpeppar Lime samt limesaft 30 minuter innan du börjar grilla. Bryn köttet på den hetaste delen av grillen i ca 60 sekunder på varje sida. Beroende på tjocklek bör köttet vara klara inom 2 till 4 minuter. Använd köttermometer och stek till ett par grader under önskad stekgrad. Låt köttet vila ca 10 min innan det skivas. Hacka koriander och strö på. Servera med en potatissallad.

Havssalt Guajillo chili Pasilla chili Lime, 90 g

- Saltet fungerar bra i marinader och rubs för kyckling, biff, fisk och vegokött.
- Krydda guacamole med saltet för att tillföra spännande rökighet från chilin.
- Saltet ger gudomlig smak i köttfärssås och i vegetariska varianter.
- Saltet passar fint för att krydda skivad färsk frukt.

En spännande mexikansk kombination av mustigt och rökigt med chilihetta och en frisk syrlighet. Använd i marinader och för kryddning av rätter där den rökiga tonen från chilin kommer till sin rätt. Syrligheten från limen blir ett perfekt komplement i saltet. Till mexikanska rätter, grönsaker, kött, frukt. Mortla eventuellt saltet och smaka av rätten med det vid matbordet.

Sötpotatispommes med dipsås
2 medelstora sötpotatisar, skurna i 1 cm tjocka pommes
3 tsk avocadoolja
Ca 1,5 tsk Havssalt Guajullo chili Pasilla chili Lime
Blanda oljan, saltet och sötpotatisstavarna i en skål. Fördela sötpotatisen i ett lager på en ugnsplåt, stek i 200° varm ugn. Vänd var femte min så att alla sidor blir jämnt stekta.

Dipsås
3 dl hemslagen majonnäs utan salt
1 msk färskpressad saft från en ekologisk lime
1 tsk Havssalt Guajillo chili Pasilla chili Lime
4 limeklyftor
Blanda alla ingredienser och servera med limeklyftorna.