

# UNSERE KRÄUTERMISCHUNGEN

— MIT BESONDEREN ZUTATEN! —

Natur  
pur!



[WWW.OILVINEGAR.COM](http://WWW.OILVINEGAR.COM)

## — UNSERE KRÄUTERMISCHUNGEN —

Jede dieser Kräutermischungen ist für sich etwas wirklich Besonderes. Alle drei verleihen Ihren Speisen das gewisse Etwas: von einem feinen rauchig-würzigen Aroma über kräftigen Bärlauch-Geschmack bis hin zu einer frischen asiatischen Variante mit Zitronengras und Ingwer. Ohne künstliche Zusatzstoffe. Natur pur!

### **SMOKY BUSH MIX**

#### **Mit geräuchertem Salz!**

Mit dem herrlichen Geschmack von über Feuer geräuchertem Salz sowie u. a. Tomate, Paprika, Schnittlauch, Basilikum und getrockneten Jalapeños.

- Etwas von der Mischung in ein gutes Natives Olivenöl Extra geben für ein köstliches eigenes Kräuteroil. Perfekt zu gegrilltem Gemüse!
- 3 Teelöffel der Mischung vorquellen lassen und mit 2 Esslöffeln Mayonnaise mit Olivenöl (von Oil & Vinegar) oder Crème fraîche verrühren. Delikat zu gebratenen oder gerösteten Kartoffeln.



### **WILD GARLIC MIX**

#### **Mit Bärlauch!**

Mit Bärlauchblättern. Bärlauch ist wilder Knoblauch, jedoch milder im Geschmack. Die Mischung enthält außerdem Tomaten und Basilikum.



- Kräutermischung zum Würzen von Suppen, Risottos, Püree, Omelett oder gebratenem Fisch.
- Etwas davon mit Paniermehl oder zerkrümeltem Brot vermischen für eine knusprige Schicht über gebackenen Fisch- oder Fleischgerichten.
- Als Würze für selbstgebackenes knuspriges Brot, oder mit Olivenöl verrührt für vorgebackenes Baguette, bevor es in den Ofen geschoben wird.
- Über Pasta, verrührt mit Oil & Vinegar Olivenöl mit Knoblauch / Chili.

### **SPICY WOK MIX**

#### **Mit Zitronengras und Ingwer!**

Eine pikante, dabei leicht süßliche asiatische Kräutermischung mit u. a. Chili, Koriander und Ingwer.

- Für asiatische Wokgerichte, japanisches Sushi, chinesisches-indische Marinaden und Saucen.
- Für thailändische Dip-Saucen für Rohkost.



[WWW.OILVINEGAR.COM](http://WWW.OILVINEGAR.COM)