KOCKENS®

PAPRIKA GUL & PAPRIKA GRÖN

Med recept av David Lundqvist,
vinnare av Årets Kock.

Med recept av David Lundqvist, vinnare av Årets Kock.

Upptäck Kockens nya paprikakryddor!

Kockens lanserar nu två nya paprikakryddor i ett kulinariskt samarbete med David Lundqvist, vinnare av Årets Kock 2018. David Lundqvist har utvärderat kryddorna samt tagit fram recepten och användningsområden till dem. Vi är glada över att presentera två mycket fräscha och fina kryddor – Paprika gul och Paprika grön.

Söt, fyllig och krispig.

Pigg, fräsch och örtig.

PAPRIKA GUL

Paprika gul har en fin sötma och fyllighet som påminner om det traditionella paprikapulvret men med en lättare fräschör och krispighet i tonen.

Passar särskilt bra till ljust kött såsom kyckling, till gris och kalv men även till bönor och linser. Kryddan kompletteras väl med hetta och värme.

PAPRIKA GRÖN

Paprika grön har en pigg, fräsch och örtig smak. Passar utmärkt till rätter med fisk och skaldjur där de söta smakerna från havet och den fräscha smaken hos den gröna paprikan skapar en fin balans i rätten.

Lämpar sig även i grönsaksbaserade rätter tillsammans med vitlök, citrus och jalapeño. Tips! Fin som bas i dressingar, oljor och vinägretter.

Art.nr.	Produktnamn	Vikt	Förpackning
121700062	Paprika Gul	1 x 500 g	Gabletop
127380062	Paprika Grön	1 x 500 g	Gabletop

Rostad majscreme med smak av gul paprika

800 g majskorn
100 g gul lök
20 g vitlök
10 g gul chili
400 g färskost
75 g olivolja
15 g salt
5 g Kockens svartpeppar, nymalen
30 g citronjuice
25 g Kockens gula paprikapulver

Gör så här:

1. Skiva lök, vitlök och chili.
2. Rosta majs, lök, vitlök, chili, paprikapulver, svartpeppar, salt och olivolja i ugn på 180 °C i 20 min. Rör om då och då.
3. Koka upp färskosten.
4. Mixa allt utom citronjuicen till en slät kräm.
5. Smaka av med citron och salt.

Passar särskilt bra till ljust kött

Gul paprikarelish

700 g gul paprika
30 g olivolja
50 g citronjuice
15 g salt
50 g rapsolja
15 g Kockens gula paprikapulver
10 g gul chili, urkärnad och skivad

Gör så här:

1. Kärna ur paprikan och rosta med hälften av saltet och olivolja i ugn på 210 °C i 15 min.
2. Lägg sedan paprikan i plastpåse och förslut. Låt vila i 20 min.
3. Skala och strimla paprikan.
4. Blanda den strimlade paprikan med gult paprikapulver, citronjuice, resten av saltet, kallpressad rapsolja och chili.
5. Smaka av.

Gul paprika har en fin sötma och fyllighet

Grön Gazspacho med smak av grön paprika

600 g gurka
700 g grön tomat
450 g grön paprika
25 g vitlök
100 g salladslök
25 g Kockens gröna paprikapulver
35 g gräslök, skuren
50 g basilika, grovhackad
10 g Kockens svartpeppar, nymalen
50 g citronjuice
300 g olivolja
30 g socker
25 g jalapeño, urkärnad och skivad
15 g salt
120 g pumpakärnor

Gör så här:

1. Hacka vitlök och skär salladslöken i skivor. Skär gurka, tomat och paprika i bitar.
2. Marinera tomat, gurka, vitlök, paprika, pumpakärnor med olivolja, citronjuice, salt, socker, paprikapulver, svartpeppar i minst 1 timme.
3. Blanda ner resten av ingredienserna.
4. Mixa i 1–2 min tills slät.
5. Smaka av med salt och citron.

Utmärkt till rätter med fisk och skaldjur.

Grön paprika & lökolja

100 g gräslök, skuren
20 g Kockens gröna paprikapulver
200 g rapsolja
5 g salt

Gör så här:

1. Mixa alla ingredienser i 10 min på högsta effekt.
2. Sila genom finmaskig sil.
3. Kyl

Grön paprika har en fräsch och örtig smak.

KOCKENS®

VI GÖR GOTT · KOCKENS.SE

Kockens AB, Box 45, 291 07 Fjälkinge, 044-28 65 50, info@kockens.se kockensfoodservice.se