



Saffran

vår produkt
och hur vi
använder den.



SAFFRANSPECIALISTEN SVERIGE AB



Öppet:

Måndag– Fredag 08.00 -18.00

Telefon:

Migge / 0769412548

Micke / 0703611750

e-post:

info@saffranspecialisten.se

Adress: Saffranspecialisten Sverige AB c/o Hellberg

Lyckselevägen 142

162 67 VÄLLINGBY

Organisationsnummer:

556983-1513

Bankgironr:

580-4968





Tjäna pengar!

Det är enkelt att sälja saffran för att tjäna extra pengar.

Saffran är en krydda som är extra populär runt julen och säljer näst intill sig själv.

Med våran kvalitetsprodukt kommer ni att nå målet fortare än ni tänkt er.

Saffranspecialisten Sverige AB

Saffran



Ursprung

Vårt lyxsaffran kommer från provinsen Khorasan som ligger i Norra Iran. Platsen är känd för sitt optimala klimat för att odla just saffran. Iran är den största saffransproducenten och står för 95% av världens all konsumtion.

Användning

Saffran har genom åren haft många användningsområden, både i färg och i mat. I Sverige används saffran främst till lussekatter, men även i till exempel andra maträtter så som paella, bouillabaisse och den gotländska efterrätten saffranspannkaka. Med vårt högkvalitativa saffran kan du minska användningen i receptet med 30-35%. Saffran som säljs med hela pistiller är mer exklusivt och drygt än vanligt pulversaffran.

Paketering & Innehåll

Vår snygga glasburk innehåller 1,5 gram ekologiskt saffran från minst 300 krokusblommor. Varje blomma måste plockas och rensas för hand vilket gör saffran till den dyrbaraste kryddan i världen. Packas i fina displaylådor med 12 st fina glasburkar i varje.

Mortla / Blötlägg / Marinera i burk



Mortla safranet

Har du inte tid att marinera **saffranet** rekommenderar vi att **mortla** pistillerna. Gör det genom att lägga 0,5g **saffran** och en sockerbit i en mortel. Krossa sedan sockerbiten och rör tills den har förvandlat **saffranet** till pulver.

Smakämnen och färgen i saffran är lösligt i vätska, det är därför man alltid ska blanda ner safranet i degvätskan och låta de dra en stund.

Burken innehåller 1.5g
Så tipset är om man inte har våg, håll ut burkens innehåll och dela upp den i 3 lika stora delar så har ni ca 0.5g i varje hög.

: -)

Klart.



Vätska

Testa att blötlägga saffranspistillerna i någon form av vätska, till exempel i saften från en clementin eller en apelsin. Låt saffran och vätskan dra i minst två timmar men helst i kylan över natten för att få ut maximal smak.



Bästa tips!

Mest saffranssmak får du genom att mortla och sen marinera safranet i sprit. Slå över lite mörk rom, vodka eller cognac i glasburken. Cirka 2-3 msk per gram. Man får testa för att få ut det bästa, 4,5 till 5 msk i burken. Sätt på korken och låt stå i minst 24 timmar men gärna i flera veckor i mörkt rumstemperatur eller i kylan tills den ska användas. När du nu ska baka eller laga något så vet du att 0,5g är ca 1,5 msk, mer saffran, godare blir det.. :-)
Till bullbaket blir det perfekt. Det är bara hälla i saffranmarinaden direkt i degvätskan, alkoholen försvinner när du gräddar bullarna. **Glöm inte att skaka flaskan innan du använder blandningen.**

Lycka till!

Saffransmums du kan baka till fikat



Ingredienser

Portioner: 30 bullar

50 g jäst

175 g smör eller margarin

1 g saffran

2 dl socker

5 dl mjölk

1/2 tsk salt

ca 1 1/2 l vetemjöl (1 1/2 l motsvarar 900 g)

Till pensling och garnering

ägg / russin

Lussebullar

Juletidens absolut mest sålda bakverk.

Gör så här

1. Smula ner jästen i degbunken. Smält matfettet. Stöt saffranet med lite av sockret i en mortel. Rör ner saffranet i det smälta matfettet. Tillsätt mjölken och ljumma degspadet till ca 37°C
2. Rör ut jästen i lite av degspadet. Tillsätt resten av degspadet, socker och salt. Arbeta i nästan allt vetemjöl och arbeta degen ca 5 minuter i maskin eller 10 minuter för hand. Strö lite mjöl över degen. Låt den jäsa under bakduk 30 - 45 minuter.
3. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk. Knåda ev. i resten av mjölet.
4. Baka ut julkusar, flätor eller längder. Lägg bröden på plåtar med bakplåtspapper.
5. Låt jäsa under bakduk 30-45 minuter. Sätt ugnen på 200°C.
6. **Pensling och garnering:** Pensla med uppvispat ägg och tryck i russin.
7. Grädda julkusarna mitt i ugnen 8-10 minuter och längder och flätor i nedre delen av ugnen 15-20 minuter.
8. Låt brödet svalna på galler under bakduk.



Ingredienser

Portioner:: 45 st.

50 g färsk jäst

150 g smör eller margarin

1g saffran

1 1/2 dl strösocker

5 dl mjölk

250 g kvarg (10 %)

1/2 tsk salt

1 ägg

17 dl vetemjöl (15-17 dl motsvarar 900-1020 g)

g)

Fyllning

200 g rumsvarmt smör eller margarin

1 1/2 dl strösocker

4 tsk vaniljsocker

Till pensling

ägg

pärsocker

Saffransbullar med vanilj

Tänk dig bullar saftiga, söta med en nyttig touch av saffran.

Gör så här

1. Smula ner jästen i en bunke.
2. Smält matfettet i en kastrull. Stöt saffranet med lite av sockret i en mortel. Rör ner saffranet i det smälta matfettet. Tillsätt mjölken och ljumma degspadet till ca 37°C.
3. Rör ut jästen i lite av degspadet. Tillsätt resten av degspadet, socker, kvarg, salt och ägg. Arbeta i nästan allt vetemjöl och arbeta degen ca 5 minuter i maskin eller 10 minuter för hand. Strö lite mjöl över degen. Låt den jäsa under bakduk 30-45 minuter.
4. **Fyllning:** Rör matfett, socker och vaniljsocker smidigt.
5. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk. Knåda ev. i resten av mjölet och dela degen i 2 delar.
6. Kavla ut varje del på mjölad arbetsbänk till en kaka ca 25x60 cm. Bred på fyllningen. Vik kakan dubbel på längden, tryck till den lätt med handen. Skär 2-3 cm breda remsor, dela dem på mitten men låt de sitta ihop i övre kanten (som ett byxben). Sno ihop till en knut. Lägg bullarna på plåtar med bakplåtspapper. Täck dem med en bakduk och låt jäsa ca 30 minuter. Sätt ugnen på 250°C.
7. **Pensling:** Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö på pärlsocker.
8. Grädda bullarna mitt i ugnen ca 8 minuter. Låt dem kallna på galler övertäckta med bakduk.

Saffransmums du kan baka till fikat



Ingredienser

0.5 g saffran
2 msk vaniljsocker
0.5 dl strösocker
1.5 dl vetemjöl
1 krm salt
100 g smör
200 g vit choklad
3 msk ljus sirap
3 ägg, lätt ihopvispade

Lingongrädde

3 dl vispgrädde
2 msk florsocker
4 msk rårörda lingon

Saffranskladdkaka med lingongrädde

Otroligt god och lyxig kaka med en härlig julig smak.

Tillagningstid: **30 min + tid i ugn och att svalna**

Ugnstemperatur: **175°** 12 bitar

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175°. Stöt saffranet med 1 tsk socker i en mortel. Blanda vaniljsocker, socker, mjöl, salt och saffransblandningen i en bunke
2. Smält smöret och tillsätt chokladen. Rör om tills all choklad smält. Ta kastrullen från värmen och tillsätt sirap och ägg. Rör om och håll ner i bunken med de torra ingredienserna. Blanda till en smidig smet.
3. Spänn fast ett bakplåtspapper på botten av en form med avtagbar kant, 22 cm i diameter. Smöra och bröa kanten och håll i smeten.
4. Grädda mitt i ugnen 15–20 min. Kakan ska vara kladdig, känn med provsticka. Låt kakan svalna minst 1 timme.
5. Vispa grädde och florsocker fluffigt och rör ner lingonen. Servera grädden till kakan eller bred den ovanpå kakan.



Du behöver.

0,5 g saffran
1 msk strösocker
1 msk alkoholhaltig dryck (konjaks, vodka, eller citronsaft)
3 dl mjölk
1 msk torrjäst
0,5 dl vit sirap
7-8 dl vetemjöl
100 g smör, rumstempererat
0,5 tsk salt

Fyllning

100 g smör
0,66 dl
1 msk vaniljpasta

Garnering

florsocker

Saffransgiffar med vaniljkräm

Krämiga och söt giffar som passar till alla besök.

Gör så här

1. Deg Blanda saffran, 1 msk strösocker och konjak eller citronsaft i en liten skål och låt det stå minst 5 minuter.
2. Blanda alla ingredienser till degen förutom smöret i en assistent. Kör på medelhastighet i ca 10 minuter eller tills degen är väl blandad. Tillsätt smöret och kör maskinen på hög hastighet i ytterligare 10 minuter. Olja lätt en stor bunke och lägg degen i den. Plasta in och ställ degen kall över natten eller minst 6 timmar.
3. Fyllning Blanda alla ingredienser till fyllning.
4. Giffar Dela den nu jästa degen i 3 lika bitar. Kavla till rundlar på ca 25 cm och dela med en kniv eller pizzaskärare i 6 bitar. Lägg en tesked fyllning på varje degbit (triangel), på den bredda sidan och rulla försiktigt mot spetsen.
5. Lägg giffarna på bakplåtspapper på plåt med spetsen neråt. Låt dem jäsa till dubbelstorlek, minst 30 minuter. Sätt under tiden ugnen på 200 grader.
6. Grädda giffarna i mitten av ugnen för ca 8–10 minuter tills dem har fått lite färg. Sikta över florsocker.

Saffransmums du kan baka till fikat

En god och saftig saffranskaka i långpanna är perfekt att bjuda på under hela december. När doften av saffran sprider sig från köket infinner sig julkänslan på ett kick.



Du behöver

Fördeg

300 g standardmjölk, rumsvarm [3 dl]

25 g jäst

1 g saffran

55 g ägg [1 st]

90 g strösocker [1 dl]

240 g vetemjöl [4 dl]

Tillsätt i fördegen

90 g smör, rumsvarmt

3 g salt [0,5 tsk]

270 g vetemjöl [4,5 dl]

Till pensling

1 ägg

50 g smör, smält

90 g strösocker

Saftiga saffransrutor i långpanna

Snabbt och smidigt och garanterat en succé.

Gör så här

Fördeg

1. Blanda mjölk, jäst, saffran, ägg, strösocker och vetemjöl i en degbunke. Vispa till en fin och kladdig deg.

2. Låt degen vila i bunken övertäckt med duk i 30 minuter.

3. Blanda i de resterande ingredienserna, rumsvarmt smör, salt och vetemjöl, kör degen på medelhög hastighet tills degen börjar kännas len, elastisk och börjar släppa från kanterna. Har du ingen

köksassistent så är det viktigt att du knådar riktigt ordentligt och länge.

4. Dela degen i 12 lika stora bitar, ca 80-85 g styck. Rulla dem till bollar.

5. Förbered en långpanna, 20x30 cm, med ett bakplåtspapper som täcker botten och kanter. Lägg i degbollarna. Låt dem jäsa i långpannan under bakduk i ca 2 timmar.

6. Sätt ugnen på 190 grader. Pensla bullarna med ett uppvispat ägg.

7. Grädda bullarna mitt i ugnen i ca 15 minuter. Smält smöret.

8. Ta ut bullarna och låt svalna i formen i 3-5 minuter. Pensla dem med smält smör och strö över socker.

9. Servera och låt gästerna bryta sina bitar.



Du behöver

50 g smör

0,5 g saffran

110 g ägg [2 st]

85 g strösocker [1 dl]

200 g riven kokos [5,5 dl]

5 g vaniljsocker [0,5 msk]

1 apelsin, rivet skal och lite saft

200 g mörk choklad, smält

Kokostoppar med saffran och apelsin

Lätt att baka, super gott med en nyttig ton av apelsin och saffran. Perfekt till glöggfikat.

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2. Smält smöret i en kastrull och tillsätt saffran.

3. Rör ihop ägg och strösocker i en skål och tillsätt kokosflingor, vaniljsocker, apelsinzest / rivet skal, lite saft och det smälta smöret. Rör ihop till en smet och låt stå i minst 20 minuter så att kokosflingorna sväller lite, då får du också lättare fina toppar.

4. Klicka ut smeten med hjälp av två skedar eller spritsa med en spritspåse, forma sedan till toppar på en plåt med bakplåtspapper. Grädda mitt i ugnen ca 15 minuter för stora toppar, mindre tid för lite mindre toppar..

5. Ta ut ur ugnen, låt svalna och doppa botten i smält mörk choklad.

Upptäck *saffran* i din matlagning!

Saffran är världens dyraste krydda, men det behövs bara något ynka gram för att få fram den där speciella smaken och fantastiska färgen.

Här har vi samlat **läckra** rätter med i ljuvlig smak av saffran.

Laga dig fram till dina favoriter...



Saffran i maten

Skapa en färgexplosion på tallriken och ta smaklökarna
på en kulinarisk resa
- krydda maten med saffran!

Saffran i köket

Konsten att välja saffran

Det finns saffran och så finns det saffran.

 YouTube



Google

Gott med saffran



Du behöver

500 g färdig risgrynsgrot
0,5 g saffran
1 msk strösocker
1 ägg
0,5 dl vispgrädde
50 g mandelspån

Servering

2 dl vispgrädde
1 förp BOB BARA BÄR & Frukt

Saffranspannkaka

En ögonfröjd, superenkel och en lækkerhet.

Gör så här

1. Sätt ugnen på 175 grader. Mortla saffranet tillsammans med sockret.
2. Blanda samman alla ingredienser i en bunke. Håll upp i en smord ugnform och grädda i ugnen i ca 30 minuter eller tills det fått fin färg.
3. Vispa grädden.
4. Servera saffranspannkakan med grädden och BOB BARA BÄR & Frukt



Du behöver

6 l standardmjölk
3 msk vetemjöl
0,5 msk ostlöpe
5 dl vispgrädde
3 ägg
2 dl strösocker
500 g sötmandel, hackad
3 bittermandel, skalade och finhackade
0,5 g saffran
smör, till formen

Jordgubbskompott:

300 g jordgubbar
1 dl strösocker

Saffranostkaka med jordgubbskompott.

Gör så här

1. Värm mjölken försiktigt till 35°. Vispa i mjölet, tillsätt ostlöpe och rör om i mjölken tills du ser att den börjar tjockna. Lyft kastrullen av värmen och låt blandningen vila i ca 30 minuter tills den delat sig i ostmassa och klar vassle. Rör ytterligare en stund, för hand eller med elvisp, så att vasslen och ostmassan skiljs åt ordentligt.
2. Sila massan genom silduk så att all vassle rinner av, det tar ca 1 timme. Sätt ugnen på 175°. Lägg ostmassan i en bunke och vispa i grädde, ägg, socker, saffran och mandel. Smörj 12 små portionsformar, håll smeten i formarna och grädda i ca 1 1/2 timme.
3. Kompott: Varva jordgubbarna med sockret i en kastrull. Låt det sakta smälta över svag värme tills jordgubbarna känns mjuka men inte faller ihop helt. Låt det svalna.

Gott & Nyttigt med saffran



Ingredienser / Receptet gäller för 30 st

Jäst för söta degar 25 g
Smör 50 g
Mjök 2½ dl
Kesella kvarg 1¼ dl
Saffran à 0,5 g
Salt 2 krm
Stötta kardemummakärnor 1 tsk
Strösocker ¾ dl
Vetemjöl, ca 8 dl / 480 g
Uppvispat ägg 1
Fyllning:
Mandelmassa, riven 200 g
Mjök 1 dl
Vispgrädd 3 dl
Florsocker

Saffranssemla

Magiskt goda och extremt saftiga

Gör så här

1. Smula jästen i en bunke. Smält smöret, tillsätt mjölken och värm till max 37°. Häll det över jästen.
2. Tillsätt kvarg, saffran, salt, kardemumma, socker och det mesta av mjölet. Arbeta degen smidig. Låt jäsa övertäckt ca 30 min.
3. Ta upp degen på mjölad bänk och baka ut runda släta bullar. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 30 min.
4. Sätt ugnen på 250°.
5. Pensla med ägg. Grädda i mitten av ugnen 5–7 min. Låt bullarna svalna på galler.
6. Skär av ett litet lock på varje bulle. Gröp ur en del av inkråmet. Blanda det med riven mandelmassa och mjök. Fyll bullarna med blandningen.
7. Vispa grädden och klicka på bullarna. Lägg på locken och sikta över florsocker.

Saffranshonung

Söt, nyttig och passar perfekt till te

Instruktioner

Rör ner saffranet i honungen. Honung skall inte vara flytande. Häll/skeda upp i en vacker glaskruka och knyt ett vackert band runt..



Ingredienser

Saffran (½ g)
2-3 dl honung (ej flytande)



Räcker med så lite som 1-3 pistiller till en stor kopp.

Saffrans te

Saffran är rik på antioxidanter, har en positivt effekt på humöret och smakar väldigt gott. Den förbättrar även funktionen hos blodkärlen i ögonen och näshinnan.

Tack vare det kan en kopp saffranste om dagen sakta ned synproblem genom att skydda syncellerna.

Läs gärna mer om saffran på Google.

Goda rätter med saffran



Du behöver

- 4 tomater, tärnad
- 5 dl tomatjuice
- 0,5 g saffran
- 1 apelsin, saften
- 2 klyfta vitlök, finhackad
- 1 gul lök, finhackad
- 1 förp färdigkokta röda linser
- 0,5 ask solrosskott
- 0,5 surdegsrågbröd
- salt / matolja, att fräsa i

Tomatsoppa med saffran

Tomat och saffran är underbart gott tillsammans och allra bäst i en soppa. Serveras med gott bröd
Gör så här

1. Fräs vitlök och gul lök mjuka i en kastrull.
2. Häll i saffran, tomat och apelsinsaft.
3. Låt puttra nån minut och tillsätt tomatjuicen.
4. Koka tomaterna mosiga och tillsätt ev. lite vatten om soppan blir för tjock.
5. Smaksätt med salt.
6. Lägg linserna i en djup tallrik, häll på soppan och toppa med solrosskott och en skiva bröd.



Du behöver

1. 4 port pasta (gärna fusilli bucati)
2. 1/2 purjolök
- 125 g champinjoner
- 1/2 burk soltorkade tomater (å 200 g)
- 1 msk olja
- ca 500 g strimlad ryggbiff
- salt och peppar
- 2 dl vispgrädde
- 1 dl mjölk
- 1/2 g saffran
- 1 krm cayennepeppar
- 1 tsk rödvinvinäger

Saffranspasta med soltorkade tomater

En smakupplevelse över förväntan med krämigt tillbehör

Gör så här

1. Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen.
2. Ansa och skiva purjolöken och champinjonerna tunt. Strimla tomaterna.
3. Stek purjolöken i hälften av oljan i en stekpanna. Ta upp den på en tallrik.
4. Stek biffen i resten av oljan. Krydda med salt och peppar. Sänk värmen på plattan. Rör ner grädde, mjölk, saffran, cayennepeppar och vinäger i pannan. Låt puttra ca 5 minuter.
5. Starta timer
6. Vänd ner purjolök, svamp och tomaterna i pannan.
7. Blanda minutbiffen med nykokt pasta och servera med ruccola.

Potatisgratäng med saffran / Medelhavstouch!

Våga testa! Otroligt god och enkel

Gör så här

Sätt ugnen på 200°. Skala och skiva potatisen. Skala och hacka vitlöken. Dela fänkålen och skär den i skivor. Blanda potatis, vitlök, fänkål, saffran, salt, peppar, timjan och oliver i en smord ugns säker form. Häll på grädde och mjölk. Grädda i nedre delen av ugnen 40-45 min.

Klart!



Du behöver / 4 port

- Mjölig potatis 750 g, Vitlöksklyftor 2, Fänkål ca 250 g,
- Saffran å 0,5 g, Salt 1 tsk, Vitpeppar 1 krm
- Torkad timjan ½ tsk, Svarta oliver med kärnor 1 dl, Vispgrädde 2 dl
- Mjölk 1 dl

Goda rätter med saffran



Ingredienser

4 port pasta (gärna gnocchi)
2 vitlöksklyftor
150 g haricots verts
2 tomater
ca 650 g minutfilé av kyckling
1 msk olja
salt och peppar
1 dl hackad gul lök
1 dl mjölk
1 1/2 dl vispgrädde
1/2 g saffran
1 msk tomatpuré
65 g mangoldskott

Saffranspasta med kyckling

Gör så här

- 1.Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen.
- 2.Skala och skiva vitlöksklyftorna. Ansa bönorna. Grovtärna tomaterna.
- 3.Koka bönorna i saltat vatten ca 4 minuter. Lyft upp dem på ett fat.
- 4.Starta timer
- 5.Strimla och stek kycklingen i olja i en stekpanna. Krydda med salt och peppar.
- 6.Vänd ner vitlök och lök i stekpannan och stek ytterligare någon minut.
- 7.Tillsätt mjölk, grädde, saffran och tomatpuré och sjud några minuter. Vänd ner bönorna och tomaterna och låt det bli varmt.
- 8.Blanda pastan med kycklingen. Krydda med lite extra peppar.
- 9.Toppa med mangold.

Tips! Smaka av såsen med en aning vinäger.



Du behöver

1 gul lök
1 vitlöksklyfta
ca 500 g kyckling (gärna små fina filéer)
2 msk olja
2 dl vispgrädde
2 dl kycklingbuljong (fond eller tärning och vatten)
0,5 g saffran
2 tsk majsstärkelse
salt
svartpeppar
250 g körsbärstomater
150 g sockerärter
1 kruka persilja

Till servering:

ris
sallad

Kycklinggryta med saffran och sockerärter

Att äta kyckling under jul blir alltmer populärt. Den här kycklinggrytan med saffran blir snabbt en ny julfavorit hos både stora och små.

Gör så här

1. Skala och skiva lök och vitlök.
2. Bryn kyckling, lök och vitlök i oljan i omgångar i en stekpanna. Lägg kyckling och lök i en gryta.
3. Koka upp kyckling och lök med grädde, kycklingbuljong och saffran. Låt grytan sjuda ca 5 minuter.
4. Starta timer
5. Rör ut majsstärkelsen i lite vatten och rör ner i grytan. Smaksätt med salt och peppar.
6. Dela tomaterna i halvor. Lägg sockerärter och tomater i grytan och koka upp.
7. Hacka persiljan grovt och strö över grytan.

Till servering: Servera grytan med ris och sallad.

Goda rätter med saffran



Du behöver:

1kg nötkött, högrev eller bog
2 gula lökar
3st morötter
ca 2-3msk klibbrismjöl
(eller annan valfri redningsmjöl)
2lagerblad
8kryddpepparkor
5dl vatten
3tsk salt
3dl passerade tomater
2dl kokosmjölk
0,5g saffran
2 paprikor (grön och röd) färsk persilja
1dl syltlök (om så önskas)
Olja eller mjölfritt margarin för stekning

Mustig köttgryta med lätt smak av saffran

Supergott och lyx till alla stunder.

Gör så här.

- 1.Putsa köttet och skär det i grytbitar, jag tog ca 2x2cm i storlek
- 2.Hacka löken och dom skalade morötterna i grova bitar
- 3.Hetta upp en gryta
- 4.Fräs köttet i olja eller mjölfritt margarin på hög värme
- 5.Tillsätt morötterna och löken och fräs lite till
- 6.Strö över mjölet och rör ner det
- 7.Rör i lagerbladen, kryddpepparn, saltet och vattnet (kött och grönsaker ska täckas av vatten)
- 8.Koka upp
- 9.Skumma av
- 10.Sänk temperaturen, tillsätt saffranet och låt sjuda i ca 1h
- 11.Tillsätt dom passerade tomaterna, syltlöken och kokosmjölken och låt sjuda ytterligare 0,5-1h tills köttet mjuknat
- 12.Rör om då och då
- 13.Smaka av med ev. mer kryddning
- 14.Om det behövs, red av eller späd mer
- 15.Precis i slutet tillsätter du grovhackad paprika och låter sjuda några minuter innan servering

Klart!



Lax med saffran

Den naturliga smaken från laxen i kombination med saffran ger en fantastisk arom.

Gör så här.

- 1.Sätt ugnen på 225°.
- 2.Skala och skiva morötterna tunt. Lägg dem i en ugnssäker form. Lägg på laxen, salta och peppra.
- 3.Blanda grädde, rosmarin och saffran. Häll det över laxen. Stek i mitten av ugnen ca 15 min.
- 4.Garnera gärna med färsk rosmarin.

Klart!

4 portioner / Du behöver

Laxfilé 500 g
Morötter 3
Salt 1 tsk
Svartpeppar 1 krm
Kelda mellangrädde 2½ dl
Hackad färsk rosmarin 1 tsk
Saffran 0,25 g ½ pkt

Mångas favoriträtt med saffran

Paella

Spaniens mest kända rätt är den saffransgula paellan, fylld med läckerheter både från land och hav! Du kokar riset i lyxigt vin och saffran och ackompanjerar det sedan med kyckling, chorizo och fräscha skaldjur. Varje spansk kock har sitt eget sätt att tillaga den .



Ingredienser

1 klyfta vitlök
1 gul lök
2 msk olivolja
3 dl avorioris
1/2 g saffran
1 dl vitt matlagningsvin
8 - 8 1/2 dl vatten
1 hönsbuljongtärning
400 g kycklinglårfile
150 g chorizo eller minichorizo
1 röd paprika
salt och peppar
1 burk musslor (à 360 g)
2 dl ärter
100 g skalade räkor
1 msk hackad persilja
1 citron

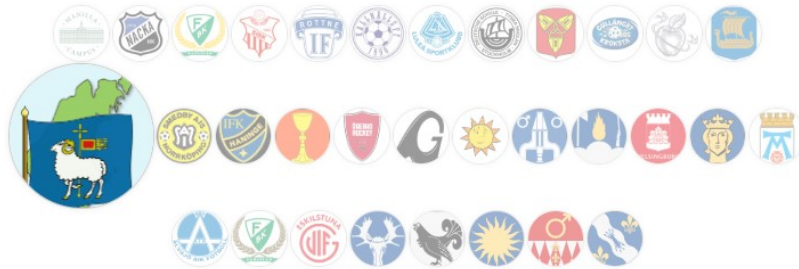
Gör så här

1. Skala och hacka vitlök och lök, fräs den i hälften av olivoljan. Tillsätt ris, saffran och vin, låt det koka någon minut.
2. Häll på vatten så att det når någon cm över riset och tillsätt hönsbuljongtärningen. Koka sakta i ca 20 minuter. Späd med mera vatten vartefter det kokar in.
3. Starta timer
4. Skär kycklingen i strimlor och chorizo i slantar, (minichorizo kan var hel). Dela, kärna ur och skär paprika i strimlor. Bryn kycklingen i resten av olivoljan, tillsätt chorizo, paprika och fortsätt steka i ca 3 minuter. Krydda med salt och peppar och stek i ytterligare ca 2 minuter.
5. Starta timer Starta timer
6. Låt musslorna rinna av. Blanda kyckling och grönsaker med ris, avsluta med ärter, räkor, musslor och persilja.
7. Dela citron i klyftor och servera till paellan.

NÅGRA REFERENSER

“ Vi sålde 300 st saffrans burkar och tjänade totalt 15.000 :- ”

— Romaskolan 8A Gotland



SAFFRANSPECIALISTEN.SE





Saffranspecialisten Sverige AB

E-post.

info@saffranspecialisten.se

