

BASILIKA

Kryddan som fyller vår vardag. Basilika passar utmärkt till italienska rätter.

TIPS: BASILIKA-RISOTTO MED PANERAD AUBERGINE – ETT GOTT VEGETARISKT ALTERNATIV.

**BASILIKA KANEL**

Kryddan som är kul att ta in i dessertvärlden, både som smak och dekoration. Eller när en sötare basilikasmak är önskvärd.



GOD TILL EFTERRÄTTER

BASILIKA LIME

Doften tar oss till varmare breddgrader och är utmärkt i det asiatiska köket. Den passar bra till grytor med kokosmjölk och wokade rätter.



GOTT TILL WOK

BASILIKA THAI

I Thailand används denna krydda som vi i Sverige använder persilja. Thai-basilikan är smakrik men inte för stark. Utmärkt krydda till soppan Tom kha gai.



TILL ASIATISKT

**DRAGON FRANSK**

Prova och gör din egen bearnaise-sås med hjälp av den franska dragonen.

TIPS: GOD TILL CHICKEN À LA KING.

**GRÄSLÖK**

Gräslöken gör sig bra nästan överallt. Glöm inte bort de klassiska förrätterna gubbröra och löjromstoast.

TIPS: PROVA ATT FRITERA MED TEMPURA SMET.



VACKER ATT GARNERA MED

KORIANDER

Utmärkt i orientaliska rätter, soppor, grytor och till lamm. Passar också bra till olika sorters salsa och guacamole.



orto Novo
ÖRTGUIDE

BASILIKA GREKISK

Mycket aromatisk basilika. Vacker att dekorera med och den härliga smaken passar bra att blanda i sallader.

**BASILIKA RÖD**

Den purpuröda basilikan är både dekorativ och smakrik i sallader. Den passar även bra till pasta och kycklingrätter.



SNYGG I SALLADER

CITRONMELISS

Den självklara kryddan till sommarens rårörda jordgubbar. Citronmeliss passar utmärkt i såväl kalla som varma säser, till kokt eller ugnbakad lax.



FRYS IN BLADEN I ISBITAR

DILL

Dillen som finns i många av våra husmanskostrecept går inte att vara utan!



HACKA DILLEN OCH LAGG PÅ ROSTAT BRÖD

DRAGON MEXIKANSK

Mildare variant än den vanliga dragonen. Passar bra till chili con carne.

TIPS: PROVA KRYDDA CARPACCION MED DEN MEXIKANSKA DRAGONEN.

**KYNDEL**

Passar utmärkt till vår klassiska falukorv. Gör en gryta och krydda med kyndel! Används också i maträtter från främre orienten.



VARFÖR FÄRSKA ÖRTER I KRUKA?

Tanken bakom färska örter och även sallat odlade och levererade i en ej alltför stor kruka, är att du får med dig hem en levande grönsak. Den ger den sensuella upplevelsen av en aromatisk växt, där livet fortfarande spirar.

Du bestämmer själv, när du vill skörda och använda den i din matlagning.

FÖRVARING

Det enklaste sättet att förvara dina örter i kruka är svalt, mörkt och utan vattning, till exempel i kylskåpet.

Vill du ha dem framme, bör det inte vara för varmt, ändå ljus och mycket vattning. Samt med tiden även tillförsel av näring.

Viktigt att veta, är att Basilika inte tål temperaturer under +8°C.

TIPS

De flesta örter kommer mest till sin rätt, när du tillsätter dem direkt över maten, sist av allt.

Grovrivna färska örter i salladen förhöjer smaken betydligt.



KÖRVEL

Vacker och smakrik krydda, god till stekta skaldjur, sallader, grönsaksrätter och soppa.



MEJRAM

En krydda vi lätt glömmer bort. Använd den gärna till att förgylla en pytt i panna eller den klassiska torsdagsrätten ärtsoppa. Eller i hemlagad korv och pastej.

TIPS: LÄGG MEJRAM PÅ PATÉN.



OREGANO

Passar utmärkt till tomatbaserade rätter.
TIPS: KRYDDA DINA VARMA SMÖRGÅSAR MED OREGANO.



MYNTA

Populär just nu i drinken Mojito. I maten god till desserter, men även att krydda en chutney.



PERSILJA

Till de flesta rätter och som garnering.
TIPS: GÖR EN GREMOLATA; HACKAD PERSILJA, HACKAD VITLÖK OCH CITRON ZESTE.



ROSMARIN

Rosmarin och lamm är en utmärkt kombination. Ljuvlig också till vilt, fågel och fläskkött.



SALVIA

God till köttfärsbiffar, baconrätter och klyftpotatis.

TIPS: PROVA ATT FRITERA.



TIMJAN

Den provencalska kryddan passar till mycket, som fisk, kött, soppor och grönsaksrätter. Varför inte till en mustig fiskgräta med aioli?

TIPS: GOD I TAPENAD.



VATTENKRASSE

Gott som grönt till kött, sallader och som pålägg. Vattenkrasse passar också bra till att krydda en mildare soppa.



ÖRTSELLERI

God till drinken Bloody Mary och i en tomatsallad. Härlig i soppan och till fisken.



VI HAR VALT ATT UTESLUTA ALLA TYPER AV KEMISKA VÄXTSKYDDSMEDEL.

Klimat och bevattning måste vara exakt anpassade efter plantornas behov. Detta uppnår vi genom optimal datastyrning av våra växthus. Allt återanvänt material och returvattnen steriliseras med hjälp av ångning och uv-filter. Eventuella insektsangrepp motar vi med så kallade »predatorer«, vilket betyder naturliga fiender.

Vi får använda *Svenskt sigill* – den gröna näringsens kvalitetsmärke.



FRÅN VÄXTHUSET TILL MATBORDET

En levande grönsak bör inte lagras, den ska växa och sedan ätas. Därför paketerar vi våra örter samma dag de levereras.

Vårt lager är växthuset, färska grönsaker kan du inte få.

Orto Novo

AROMER I MÅTEN

ORTO NOVO
VÄXTHUSODLING AB

BOX 136, 178 22 EKERÖ
TEL 08-564 00 110 FAX 08-564 00 122
orto@novo.se www.ortonovo.com