

Med en fælles passion for mad med varme krydderier har **Anne Hjernø** og **Ditte Ingemann** i denne smukke bog slået sig sammen og lavet lækker, velsmagende hverdags- og gæstemad, der er krydret uden at være stærk og mild uden at være kedelig. Retterne er nænsomt krydret med sikker hånd. Og alle grundsmagene er på spil, hvilket gør smagsløgene og får maden til at mætte.

Opskrifterne er inspireret af det nordafrikanske, arabiske og mellemøstlige køkken, hvor Ditte og Anne både har rejst og arbejdet meget, og hvor man bruger masser af varme krydderier på en meget afstemt måde. Men Anne og Ditte har lavet bogens retter på deres egen facon med et miks af råvarer fra både nord og syd – og med masser af sprøde og grønne indslag.

Hvis man drømmer om krydrede simreretter, fladbrød med fyld, skønne salater, aromatiske fiskeopskrifter og vidunderlige desserter, så kan man altså med fordel starte her. Bogen indeholder desuden et væld af bløde, krydrede dip, sprøde brød, hjemmelavede krydderiblandinger og fermenterede lækkerier. Alt sammen lavet med råvarer, som kan købes alle vegne.

De skønne opskrifter og mange fotos af den internationalt anerkendte madfotograf David Loftus gør i kombination bogen til et sansebombardement af farver og giver et kig ind i et eksotisk og spændende køkken. En rigtig gavekøgebog med mad, der smager af noget. Til en selv – eller en, man holder af.



ANNE HJERNØ
DITTE INGEMANN

KRYDRET



ANNE HJERNØ & DITTE INGEMANN

KRYDRET

FRA ROSENBLADE TIL RAS EL HANOUT I 80 OPSKRIFTER



FOTO DAVID LOFTUS

POLITIKEN