

Pumpakrydda

PUMPAKRYDDA

Ger 1,2 dl

5,5 msk mald kanel

2 tsk mald ingefära

2 tsk mald nejlika

2 tsk mald muskotnöt

2 tsk mald kryddpeppar

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Glasburk

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Pumpakrydda

Pumpakrydda

Vår Pumpakryddmix passar perfekt till alla olika sorter recept med pumpa som man kan tänka sig både när det kommer till pajer, grytor, soppor eller kakor men den passar även perfekt att ha som smaksättning i ditt [Paleokaffe](#) eller varför ge spännande smaker åt din [müsli](#).

Så här gör du

- Mät upp och blanda samman alla kryddor till en härlig kryddmix
- Förvara torrt i en [burk med tätslutande lock](#)

Nu är det bara att njuta och experimentera med att smaksätta olika maträtter med denna goda Pumpakrydda.

Låt dig även inspireras av andra goda [kryddblandningar](#) som du hittar här i Paleoskafferiet.

Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.
