

mad & grej ■

# Skru op for styrken

Stærk mad smager skønt og sætter fut i forbrændingen.



AF ANNE-SOPHIE LAHME  
MADSPOTTER  
ANNESOPHIE@LAHME.DK



## SLUK TØRSTEN

En god øl er godt tilbehør til stærk mad. De nye øl fra TeeDawn har et lavere kalorieindhold og en mindre alkoholprocent end en normal pilsner, men smagen er mindst lige så god. 25 kr. I udvalgte specialforretninger. Læs mere på teedawn.dk



## PRAKTISK OG PÆN

De bedste krydderi- og urteblandinger får du, hvis du selv støder dem i en morter. Den smukke morter fra Normann Copenhagen's serie Craft ser desuden fin ud på køkkenhylden. 650 kr. på normann-copenhagen.com

## SALAT SKAL DER TIL

Ved du heller aldrig, hvad du skal servere som tilbehør? Så burde du tage et kig i Emma Martinys nye kogebog "Skønne salater og vidunderligt tilbehør", der bugner af spændende opskrifter. 350 kr. hos boghandlerne.



## CURRY IN A HURRY

Grøn curry er en klassiker i det thailandske køkken og smager af kaffirimeblade, thaibasilikum, koriander og stærk grøn chili. Blue Dragon Thai Green Curry Sauce, 25 kr. i vel-assorterede supermarkeder.

