



FOOD MAKER

MÅLTIDSGUIDE



BITTERT

Grape
Valnød
Kakao
Øl
Friske krydderurter
Kaffe
Rosenkål
Citronskal
Rugbrød

MADGLÆDE



Fællesskab
Smil
Inspiration
Hygge
Gode oplevelser
Leg
Motivation

UMAMI



Tang
Kød
Fisk
Svampe
Fond
Parmesan
Tomatpuré
Fiskesauce

SALT



Soya
Cornichoner
Ansjoser
Salt
Fetaost
Kapers

SURT



Surdej
Balsamico
Eddike
Syrnet mejeriprodukter
Rabarber
Citron

SØDT



Honning
Chutney
Gelé
Sukker
Kokosmælk
Moden frugt
Sirup

- Find balance mellem surt, sødt og salt
- Umami giver en dyb og rund smag

- Bittert tilfører retten kant
- Husk altid en god portion madglæde – det kan også smages