



# Saffron sensationer

Opskriftsbog med 30 forskellige  
safran opskrifter!



**SAFFRONWORK**  
Nature's Luxurious Saffron by Danish Elegance

## Brug af Safran: En Guide til Begyndere

Safran er kendt som verdens dyreste krydderi, og med god grund.

Dens unikke smag, farve og aroma kan forvandle enhver ret til en kulinarisk oplevelse. Men på grund af sin intense smag og høje pris er det vigtigt at bruge safran med omhu, især hvis du er ny til at bruge dette krydderi.

I denne opskriftsbog har vi udarbejdet opskrifterne til at bruge 0,1 gram safran per ret, hvilket er et fornuftigt niveau at starte med. Dette svarer til cirka 30-40 safrantråde.



**SAFFRONWORK**  
Nature's Luxurious Saffron by Danish Elegance



## Hvad er Safran?

Safran kommer fra blomsten *Crocus sativus*, og det er de tørrede stigmaer (tråde) fra blomsten, der bruges som krydderi.

Hver blomst producerer kun tre stigmaer, hvilket er en af årsagerne til safrans høje pris. Safran har en kompleks smagsprofil, der kan beskrives som let bitter med noter af hør og honning.

Farven er en dyb rød eller orange, og når den opløses i væske, giver den en intens gylden farve.



**SAFFRONWORK**  
Nature's Luxurious Saffron by Danish Elegance

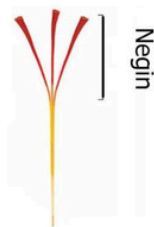
# Safrans Forskellige Kvalitetsgrader: Hvad adskiller dem?

Saffron er klassificeret baseret på farve og trådstruktur. De fem almindelige kvaliteter af safran er:



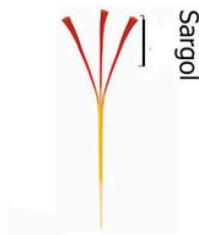
## Grade 1 (Negin)

Dette er den dyreste safrankvalitet med den mest levende farve og længste tråde. Den har en stærk aroma og intens smag, hvilket gør den meget eftertragtet til kulinariske formål. Grade 1 safran er normalt håndplukket og består kun af den øverste del af safranstigmaet.

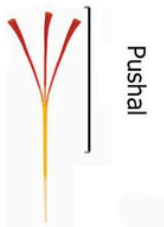


## Grade 2 (Sargol):

Sargol safran er også af høj kvalitet, men kan have lidt kortere tråde sammenlignet med Super Negin. Den har en dyb rød farve og giver en rig smag og aroma. Sargol safran bruges almindeligt i forskellige retter og betragtes som et godt valg til både kulinariske og medicinske anvendelser.



## Safrans Forskellige Kvalitetsgrader: Hvad adskiller dem?

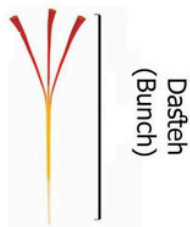


### Grade 3 (Pushal eller All-Red):

Pushal safran består af hele tråde med nogle gule eller orange stilarter fastgjort til den røde stigma. Den har en mildere smag og aroma sammenlignet med højere kvaliteter, men er stadig af god kvalitet. Pushal safran bruges ofte i opskrifter, hvor præsentationen af safrantrådene ikke er ønsket.

### Grade 4 (Dasteh eller Bunch):

Dasteh safran består af hele safrantråde, inklusive de gule eller orange stilarter og de røde stigmaer. Trådene samles og bindes sammen i en bundtlignende form. Selvom Dasteh safran er mindre visuelt tiltalende end andre kvaliteter, kan den stadig bruges i madlavning og tilfører smag, aroma og farve til retter.



## Safrans Forskellige Kvalitetsgrader: Hvad adskiller dem?



### Grade 5 (Style):

Style safran refererer til den gule eller orange del af safrantrådene, som er stigmaet uden den røde del. Den bruges primært i farmaceutiske applikationer, da den mangler den intense farve, men stadig har de gavnlige egenskaber og smag af safran. Style safran er normalt mere overkommelig end de højere kvaliteter og foretrækkes til medicinske formål.

Hver kvalitet af safran har sine unikke egenskaber og anvendelser. Det er vigtigt at overveje kvaliteten og kvaliteten af safran baseret på dine specifikke behov, hvad enten det er til kulinariske formål, medicinsk brug eller andre anvendelser.



# Hvad er udvælgelses- og klassificeringskriterierne hos Saffronwork?

Hos **Saffronwork** går vores safran udvælgelsesproces ud over blot længden af stigmaet.

Vi prioriterer forskellige videnskabelige kriterier for at sikre den **højeste kvalitet** af safran til vores kunder.

Vores fokus er på at indkøbe safran fra **ikke-GMO-løg**, da vi tror på at tilbyde et naturligt og sundt produkt. Derudover overvejer vi nøje de anvendte tørringsmetoder og foretrækker safran, der er naturligt tørret frem for at bruge industrielle tørreapparater for at bevare dens **rige smag og aroma**.

Vi tager også hensyn til safranens friskhed. Vores safran er hentet fra den aktuelle sæson, hvilket sikrer, at du får den friskeste og mest potente safran tilgængelig. Vi undgår safran, der har været opbevaret i længere perioder, da den kan miste sin kvalitet over tid.

Selvom farve og form er vigtige visuelle indikatorer, mener vi ikke, at de alene bestemmer safrans kvalitet eller pris. I stedet fokuserer vi på de samlede kvalitetsfaktorer, der bidrager til safrans smag, aroma og medicinske egenskaber.

Ved at overholde disse strenge standarder og vælge safran baseret på videnskabelige kriterier, stræber vi efter at levere safran af enestående **kvalitet og værdi** til vores kunder hos **Saffronwork**.



## Hvorfor Bruge Safran Med Omhu?

På grund af safrans stærke smag og farve er det let at overdosere. For meget safran kan gøre retten bitter og ubehagelig.

Derudover kan en overdreven mængde safran dominere og maskere smagen af de andre ingredienser i retten. Derfor er det vigtigt at starte med en lille mængde og justere efter smag og erfaring.



## Eksperimenter med Mængden

Alle opskrifter i denne bog er udarbejdet med 0,1 gram safran pr. ret.

Dette er en god startmængde, som giver dig mulighed for at opleve safrans smag og farve uden at overvælde dine smagsløg eller budget.

Hvis du finder smagen for mild, kan du gradvist øge mængden i små trin, indtil du finder den perfekte balance for din smag.





## Sådan Forbereder Du Safran

For at få mest muligt ud af din safran, kan det være en god idé at bruge en safran morter til at knuse safrantrådene.

Dette er ikke nødvendigt, men det vil give en endnu mere intens smag og farve. Når trådene er knust, opløses de i en lille mængde varm væske, såsom vand, mælk eller bouillon.

Dette hjælper med at frigive de smagsstoffer og farve, der er låst inde i trådene. Lad safrantrådene trække i mindst 10-15 minutter, og brug både væsken og trådene i din madlavning.

### **Pas På Farven!**

Safrans dybe, gyldne farve er smuk i madlavning, men kan være svær at vaske af, hvis den kommer på tøj, bordoverflader eller køkkenredskaber.

Brug derfor omhyggeligt, og vær opmærksom på at undgå spild. Hvis du får safran på tøj eller stof, kan det kræve gentagne vask for at fjerne pletterne helt.



**SAFFRONWORK**  
Nature's Luxurious Saffron by Danish Elegance



## Tips til Brug af Safran

### **Køb Kvalitet**

Sørg for at købe høj kvalitet safran fra en pålidelig kilde. Ægte safrantråde er dybt røde.

### **Opbevaring**

Opbevar safran i en lufttæt beholder på et køligt, mørkt sted. Lys og luft kan nedbryde de delikate olier og reducere smagen.

### **Dosering**

Brug en præcis køkkenvægt til at måle safran. 0,1 gram er cirka 50-60 tråde, men vægten kan variere afhængig af safrans kvalitet.

### **Økonomisk Brug**

Hvis du er bekymret for omkostningerne, husk at en lille mængde safran rækker langt. Den intense smag betyder, at du kun behøver en smule for at opnå de ønskede resultater.



## Afsluttende Bemærkninger

At arbejde med safran kan virke skræmmende i starten, men med lidt øvelse vil du opdage, hvor meget dette krydderi kan forbedre dine retter.

Start med 0,1 gram pr. ret som angivet i vores opskrifter, og eksperimenter derefter med mængden for at finde den perfekte balance for dine smagsløg.

Husk, at mindre ofte er mere, når det kommer til safran, og at kvalitet altid trumfer kvantitet. Nyd rejsen med at udforske dette udsøgte krydderi, og vær opmærksom på safrans kraftfulde farve for at undgå pletter!



## Saffronwork – din garanti for safran af højeste kvalitet

Vi ved, at du vil have det bedste, når det kommer til safran. Derfor har vi gjort det vores mission at levere den højeste kvalitet, så du altid får den intense smag og den smukke gyldne farve, som kun ægte safran kan give.

Hos Saffronwork gør vi alt for at sikre, at vores safran er friskt, kraftigt og lige så lækkert, som du forventer. Hvorfor tage chancer med andre produkter? Når det gælder dine retter, så fortjener du kun det bedste – og det finder du her hos os.

Med billig safran får du, hvad du betaler for – mindre effekt. Billig safran kan friste, men vidste du, at du skal bruge langt mere af det for at få den ønskede smag og farve? Det betyder, at du i sidste ende betaler mere, både i penge og i kvalitet. Hos Saffronwork sikrer vores premium safran, at hver eneste tråd er fyldt med intens smag og en dyb, gylden farve.

Hvorfor gå på kompromis? Køb den bedste safran hos os og nyd resultatet fra første brug.

[Bestil din safran nu](#)



# INDHOLDSFORTEGNELSE

## FORRETTER

- |                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. Safran-infuseret Hummus        | 16 |
| 2. Safran og Citron Rejer på Spyd | 17 |
| 3. Safran Tomat Bruschetta        | 18 |

## SUPPER OG SALATER

- |                            |    |
|----------------------------|----|
| 4. Safran og Gulerodssuppe | 20 |
| 5. Safran Kyllingesuppe    | 21 |
| 6. Safran Couscous Salat   | 22 |

## HOVEDRETTER

- |                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 7. Safran Risotto med Parmesan    | 24 |
| 8. Safran og Skaldyrs Paella      | 25 |
| 9. Safran-infuseret Lamme Tagine  | 26 |
| 10. Safran Kylling Alfredo        | 27 |
| 11. Safran og Tomat Fiskestuvning | 28 |
| 12. Safran Smør Hummerhaler       | 29 |
| 13. Safran og Citronstegt Kylling | 30 |
| 14. Safran Grøntsags Biryani      | 31 |
| 15. Safran-infuseret Oksegryderet | 32 |



**SAFFRONWORK**

Nature's Luxurious Saffron by Danish Elegance

# INDHOLDSFORTEGNELSE

## TILBEHØR

16. Safran Kartoffelmos	34
17. Safran og Hvidløgs Ris	35
18. Safran-infuseret Blomkål	36
19. Safran og Urte Quinoa	37
20. Safranstegte Gulerødder	38
21. Safran og Fennikel Pilaf	39

## BRØD OG KAGER

22. Safran Brød Boller	41
23. Safran og Mandel Scones	42
24. Safran-infuseret Fladbrød	43
25. Safran Croissanter	44

## DESSERTER

26. Safran og Kardemomme Risengrød	47
27. Safran og Honning Cheesecake	48
28. Safran-infuseret Panna Cotta	49
29. Safran og Mandel Kage	50
30. Safran og Pistacie Is	51



**SAFFRONWORK**  
Nature's Luxurious Saffron by Danish Elegance



# FORRETTER



**SAFFRONWORK**  
Nature's Luxurious Saffron by Danish Elegance

# Safran-infuseret Hummus

## INGREDIENSER:

- 1 dåse kikærter, drænet og skyllet
- 60 ml tahini
- 60 ml olivenolie
- 1 fed hvidløg
- Saft fra 1 citron
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- Salt og peber efter smag

## INSTRUKTIONER:

- Kombiner kikærter, tahini, olivenolie, hvidløg, citronsaft og safran med opblødningsvand i en foodprocessor.
- Blend til en glat konsistens. Smag til med salt og peber.
- Server med pitabrød eller friske grøntsager.





# Safran og Citron Rejer på Spyd

## INGREDIENSER:

- 450 g store rejer, skrællede og rensede
- Saft og skal fra 1 citron
- 30 ml olivenolie
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- Salt og peber efter smag
- Frisk persille, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Bland citronsaft, skal, olivenolie og safran med opblødningsvand i en skål.
- Mariner rejerne i blandingen i mindst 30 minutter.
- Sæt rejerne på spyd og krydr med salt og peber.
- Grill ved medium-høj varme i 2-3 minutter på hver side.
- Pynt med frisk persille og server.



# Safran Tomat Bruschetta

## INGREDIENSER:

- 4 modne tomater, hakkede
- 60 ml frisk basilikum, hakket
- 2 fed hvidløg, hakket
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- Salt og peber efter smag
- Baguette, skåret og ristet
- Olivenolie til drypning

## INSTRUKTIONER:

- Bland tomater, basilikum, hvidløg og safran med oplødningsvand i en skål.
- Smag til med salt og peber.
- Fordel blandingen på ristede baguette skiver.
- Dryp med olivenolie og server.





# SUPPER OG SALATER



**SAFFRONWORK**  
Nature's Luxurious Saffron by Danish Elegance

# Safran og Gulerodssuppe

## INGREDIENSER:

- 450 g gulerødder, skrællede og hakkede
- 1 løg, hakket
- 2 fed hvidløg, hakket
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 1 liter grøntsagsbouillon
- 120 ml fløde
- Salt og peber efter smag
- Frisk persille, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Sauter løg og hvidløg i en stor gryde, indtil de er bløde.
- Tilsæt gulerødder og grøntsagsbouillon, bring det i kog.
- Reducer varmen og lad det simre, indtil gulerødderne er møre.
- Rør safran med oplødningsvand i.
- Blend suppen indtil glat, rør derefter fløden i.
- Smag til med salt og peber.
- Pynt med frisk persille og server.



# Safran Kyllingesuppe

## INGREDIENSER:

- 450 g kyllingebryst, kogt og strimlet
- 1 løg, hakket
- 2 fed hvidløg, hakket
- 2 gulerødder, hakkede
- 2 bladselleristilke, hakkede
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 1,5 liter kyllingebouillon
- Salt og peber efter smag
- Frisk dild, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Sauter løg, hvidløg, gulerødder og selleri i en stor gryde, indtil de er bløde.
- Tilsæt kyllingebouillon og bring det i kog.
- Reducer varmen og tilsæt strimlet kylling.
- Rør safran med oplødningsvand i.
- Lad det simre i 10-15 minutter.
- Smag til med salt og peber.
- Pynt med frisk dild og server.



# Safran Couscous Salat

## INGREDIENSER:

- 240 ml couscous
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 240 ml kogende vand
- 60 ml olivenolie
- Saft fra 1 citron
- 60 ml frisk mynte, hakket
- 60 ml frisk persille, hakket
- 60 ml tørrede tranebær
- 60 ml skivede mandler
- Salt og peber efter smag

## INSTRUKTIONER:

- Placer couscous i en skål, tilsæt safran med oplødningsvand og kogende vand. Dæk og lad det trække i 5 minutter.
- Luft couscous med en gaffel og lad det køle af.
- I en stor skål, kombiner couscous, olivenolie, citronsaft, mynte, persille, tranebær og mandler.
- Smag til med salt og peber.
- Server afkølet eller ved stuetemperatur.





# HOVEDRETTER



**SAFFRONWORK**

Nature's Luxurious Saffron by Danish Elegance

# Safran Risotto med Parmesan

## INGREDIENSER:

- 375 ml Arborio ris
- 120 ml tør hvidvin
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 1 liter kyllingebouillon, holdt varm
- 1 løg, fint hakket
- 2 fed hvidløg, hakket
- 120 ml revet Parmesan ost
- 30 g smør
- Salt og peber efter smag

## INSTRUKTIONER:

- Sauter løg og hvidløg i smør i en stor pande, indtil de er bløde.
- Tilsæt ris og kog indtil de er gennemsigtige.
- Hæld hvidvin i og rør indtil det er absorberet.
- Tilsæt varm kyllingebouillon, en skefuld ad gangen, og rør konstant indtil hver portion er absorberet.
- Rør safran med oplødningsvand i.
- Fortsæt med at tilføje bouillon indtil risene er cremede og kogte.
- Rør Parmesan ost i.
- Smag til med salt og peber.





# Safran og Skaldyrs Paella

## INGREDIENSER:

- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 30 ml olivenolie
- 1 løg, hakket
- 1 rød peberfrugt, hakket
- 3 fed hvidløg, hakket
- 375 ml Arborio ris
- 120 ml tør hvidvin
- 1 liter kyllingebouillon
- 225 g rejer, skrællede og rensede
- 225 g muslinger, rengjorte
- 225 g blæksprutte, rengjorte og skåret i skiver
- 120 ml ærter
- Salt og peber efter smag
- Frisk persille, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Varm olivenolie i en stor paellapande og sauter løg, peberfrugt og hvidløg, indtil de er bløde.
- Tilsæt Arborio ris og kog indtil de er gennemsigtige.
- Hæld hvidvin i og rør indtil det er absorberet.
- Tilsæt kyllingebouillon og safran med oplødningsvand.
- Bring til en simmer og kog i 15 minutter.
- Tilsæt rejer, muslinger, blæksprutte og ærter.
- Kog indtil skaldyrene er gennemkogte og risene er møre.
- Smag til med salt og peber.
- Pynt med frisk persille og server.



# Safran-infuseret Lamme Tagine

## INGREDIENSER:

- 900 g lammekølle, skåret i stykker
- 30 ml olivenolie
- 1 løg, hakket
- 3 fed hvidløg, hakket
- 1 tsk stødt spidskommen
- 1 tsk stødt kanel
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 240 ml kyllingebouillon
- 120 ml tørrede abrikoser, hakkede
- 120 ml mandler
- Salt og peber efter smag
- Frisk koriander, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Varm olivenolie i en stor gryde og brun lammekødet på alle sider. Fjern kødet og sæt til side.
- Sauter løg og hvidløg indtil de er bløde.
- Tilsæt spidskommen og kanel, og kog i 1 minut.
- Returner lammekødet til gryden, tilsæt kyllingebouillon og safran med opblødningsvand.
- Bring til en simmer og kog i 1 time.
- Tilsæt tørrede abrikoser og mandler, og kog i yderligere 30 minutter.
- Smag til med salt og peber.
- Pynt med frisk koriander og server.



# Safran Kylling Alfredo

## INGREDIENSER:

- 2 kyllingebryst, skåret i skiver
- 30 ml olivenolie
- 2 fed hvidløg, hakket
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 240 ml fløde
- 60 g revet Parmesan ost
- 225 g fettuccine
- Salt og peber efter smag
- Frisk persille, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Kog fettuccine efter pakkens anvisninger.
- Varm olivenolie i en stor pande og steg kylling indtil den er brunet og gennemstegt. Fjern og sæt til side.
- I samme pande, sauter hvidløg indtil det er duftende.
- Tilsæt fløde og safran med oplødningsvand, og bring til en simmer.
- Rør Parmesan ost i indtil det er smeltet og saucen er cremet.
- Returner kyllingen til panden og bland med kogt fettuccine.
- Smag til med salt og peber.
- Pynt med frisk persille og server.



# Safran og Tomat Fiskestuvning

## INGREDIENSER:

- 450 g fast hvid fisk (f.eks. torsk), skåret i stykker
- 30 ml olivenolie
- 1 løg, hakket
- 2 fed hvidløg, hakket
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 1 dåse (400 g) hakkede tomater
- 480 ml fiskebouillon
- 120 ml tør hvidvin
- 1 rød peberfrugt, hakket
- 120 ml grønne oliven, udstenede
- Salt og peber efter smag
- Frisk basilikum, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Varm olivenolie i en stor gryde og sauter løg, hvidløg og peberfrugt indtil de er bløde.
- Tilsæt hakkede tomater, fiskebouillon, hvidvin og safran med opblødningsvand.
- Bring til en simmer og kog i 15 minutter.
- Tilsæt fiskestykker og grønne oliven.
- Kog indtil fisken er gennemkogt.
- Smag til med salt og peber.
- Pynt med frisk basilikum og server.



# Safran Smør Hummerhaler

## INGREDIENSER:

- 4 hummerhaler
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 120 g usaltet smør, smeltet
- 2 fed hvidløg, hakket
- Saft fra 1 citron
- Salt og peber efter smag
- Frisk persille, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Forvarm ovnen til 220°C.
- Bland smeltet smør, hvidløg, citronsaft og safran med oplødningsvand i en lille skål.
- Placer hummerhalerne på en bageplade og pensl med safransmørret.
- Krydr med salt og peber.
- Bag i 12-15 minutter, indtil hummeren er gennemstegt.
- Pynt med frisk persille og server.



# Safran og Citronstegt Kylling

## INGREDIENSER:

- 1 hel kylling
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 60 ml olivenolie
- Saft og skal fra 1 citron
- 4 fed hvidløg, hakket
- Salt og peber efter smag
- Frisk timian, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Forvarm ovnen til 190°C.
- Bland olivenolie, citronsaft, citronskal, hvidløg og safran med oplødningsvand i en skål.
- Gnid blandingen over hele kyllingen og under skindet.
- Krydr med salt og peber.
- Steg kyllingen i 1 time og 20 minutter, indtil den indre temperatur når 74°C.
- Pynt med frisk timian og server.



# Safran Grøntsags Biryani

## INGREDIENSER:

- 375 ml basmatiris
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 30 g ghee eller klareret smør
- 1 løg, skivet
- 2 fed hvidløg, hakket
- 1 spsk ingefær, hakket
- 240 ml blandede grøntsager
- 60 ml rosiner
- 60 ml skivede mandler
- 480 ml grøntsagsbouillon
- Salt og peber efter smag
- Frisk koriander, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Skyl basmatiris og blød i vand i 30 minutter. Afdryp.
- Varm ghee i en stor gryde og sauter løg, hvidløg og ingefær indtil duftende.
- Tilsæt blandede grøntsager, rosiner og mandler, og kog i 5 minutter.
- Rør risene i og kog i yderligere 2 minutter.
- Tilsæt grøntsagsbouillon og safran med opblødningsvand.
- Bring til kogepunktet, reducer varmen til lav og dæk.
- Kog i 15-20 minutter, indtil risene er møre.
- Smag til med salt og peber.
- Pynt med frisk koriander og server.



# Safran-infuseret Oksegryderet

## INGREDIENSER:

- 900 g oksekød, skåret i stykker
- 30 ml Olivenolie
- 1 løg, hakket
- 3 fed hvidløg, hakket
- 2 gulerødder, skåret i skiver
- 2 bladselleristilke, skåret i skiver
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 1 liter oksebouillon
- 120 ml rødvin
- 2 laurbærblade
- Salt og peber efter smag
- Frisk persille, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Varm olivenolie i en stor gryde og brun oksekødet på alle sider. Fjern og sæt til side.
- Sauter løg, hvidløg, gulerødder og selleri indtil de er bløde.
- Tilsæt oksebouillon, rødvin, laurbærblade og safran med opblødningsvand.
- Returner oksekødet til gryden, bring til en simmer.
- Kog i 1,5 til 2 timer, indtil oksekødet er mørt.
- Smag til med salt og peber.
- Pynt med frisk persille og server.







# TILBEHØR



**SAFFRONWORK**

Nature's Luxurious Saffron by Danish Elegance

# Safran Kartoffelmos

## INGREDIENSER:

- 900 g kartofler, skrællede og skåret i stykker
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 120 ml fløde
- 60 g usaltet smør
- Salt og peber efter smag
- Frisk purløg, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Kog kartoflerne indtil de er møre, og dræn.
- I en lille gryde, varm fløde og smør indtil smeltet.
- Mos kartoflerne og rør flødeblandingen og safran med opblødningsvand i.
- Smag til med salt og peber.
- Pynt med frisk purløg og server.



# Safran og Hvidløg's Ris

## INGREDIENSER:

- 375 ml basmatiris
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 30 ml olivenolie
- 2 fed hvidløg, hakket
- 720 ml kyllingebouillon
- Salt og peber efter smag

## INSTRUKTIONER:

- Skyl basmatiris og blød i vand i 30 minutter. Afdryp.
- Varm olivenolie i en stor gryde og sauter hvidløg indtil duftende.
- Tilsæt ris og kog i 2 minutter.
- Rør kyllingebouillon og safran med opblødningsvand i.
- Bring til kogepunktet, reducer varmen til lav og dæk.
- Kog i 15-20 minutter, indtil risene er møre.
- Smag til med salt og peber.
- Server varm.



# Safran-infuseret Blomkål

## INGREDIENSER:

- 1 hoved blomkål, skåret i buketter
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 30 ml olivenolie
- 2 fed hvidløg, hakket
- Salt og peber efter smag
- Frisk persille, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Forvarm ovnen til 200°C.
- Bland olivenolie, hvidløg og safran med opblødningsvand i en skål.
- Vend blomkålsbuketterne i blandingen og krydr med salt og peber.
- Spred blomkålen på en bageplade og rist i 25-30 minutter, indtil de er møre og gyldne.
- Pynt med frisk persille og server.



# Safran og Urte Quinoa

## INGREDIENSER:

- 375 ml quinoa
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 720 ml grøntsagsbouillon
- 30 ml olivenolie
- 60 ml frisk mynte, hakket
- 60 ml frisk persille, hakket
- Salt og peber efter smag

## INSTRUKTIONER:

- Skyl quinoa under koldt vand.
- I en stor gryde, bring grøntsagsbouillon og safran med oplødningsvand i kog.
- Rør quinoa i, reducer varmen til lav og dæk.
- Kog i 15-20 minutter, indtil quinoaen er mør.
- Luft med en gaffel og rør olivenolie, mynte og persille i.
- Smag til med salt og peber.
- Server varm eller kold.



# Safranstegte Gulerødder

## INGREDIENSER:

- dienser:
- 450 g gulerødder, skrællede og skåret i stave
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 30 ml olivenolie
- 30 ml honning
- Salt og peber efter smag
- Frisk timian, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Forvarm ovnen til 200°C.
- Bland olivenolie, honning og safran med opblødningsvand i en skål.
- Vend gulerødsstavene i blandingen og krydr med salt og peber.
- Spred gulerødderne på en bageplade og rist i 25–30 minutter, indtil de er møre og karamelliserede.
- Pynt med frisk timian og server.



# Safran og Fennikel Pilaf

## INGREDIENSER:

- 375 ml basmatiris
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 1 fennikelknold, skåret i tynde skiver
- 30 ml olivenolie
- 2 fed hvidløg, hakket
- 720 ml kyllingebouillon
- Salt og peber efter smag
- Frisk dild, hakket, til pynt

## INSTRUKTIONER:

- Skyl basmatiris og blød i vand i 30 minutter. Afdryp.
- Varm olivenolie i en stor gryde og sauter hvidløg og fennikel indtil de er bløde.
- Tilsæt ris og kog i 2 minutter.
- Rør kyllingebouillon og safran med opblødningsvand i.
- Bring til kogepunktet, reducer varmen til lav og dæk.
- Kog i 15-20 minutter, indtil risene er møre.
- Smag til med salt og peber.
- Pynt med frisk dild og server.





# BRØD OG KAGER



**SAFFRONWORK**  
Nature's Luxurious Saffron by Danish Elegance



# Safran Brød Boller

## INGREDIENSER:

- 960 ml hvedemel
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 1 pakke tørgær
- 240 ml varm mælk
- 60 ml sukker
- 60 g usaltet smør, smeltet
- 1 tsk salt
- 2 æg

## INSTRUKTIONER:

- Bland varm mælk, sukker og gær i en skål. Lad stå i 5 minutter, indtil det skummer.
- I en stor skål, bland mel, salt, safran med opblødningsvand, smeltet smør og æg.
- Tilsæt gærblandingen og ælt til en glat dej.
- Dæk og lad hæve i 1 time.
- Forvarm ovnen til 190°C.
- Del dejen i boller og placer dem på en bageplade.
- Bag i 15-20 minutter, indtil de er gyldne.
- Server varme.



# Safran og Mandel Scones

## INGREDIENSER:

- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 60 ml sukker
- 1 spsk bagepulver
- 0,5 tsk salt
- 120 g usaltet smør, koldt og skåret i tern
- 120 ml skivede mandler
- 120 ml fløde
- 1 æg

## INSTRUKTIONER:

- Forvarm ovnen til 200°C.
- Bland mel, sukker, bagepulver og salt i en skål.
- Skær koldt smør i, indtil blandingen ligner grove krummer.
- Rør skivede mandler i.
- I en separat skål, bland fløde, æg og safran med oplødningsvand.
- Kombiner de våde og tørre ingredienser til en dej formes.
- Vend dejen ud på en meldrysset overflade og form til en disk.
- Skær i trekanter og placer på en bageplade.
- Bag i 15-20 minutter, indtil de er gyldne.
- Server varme.



# Safran-infuseret Fladbrød

## INGREDIENSER:

- 720 ml hvedemel
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 1 pakke tørgær
- 240 ml varmt vand
- 60 ml olivenolie
- 1 tsk salt

## INSTRUKTIONER:

- Bland varmt vand og gær i en skål. Lad stå i 5 minutter, indtil det skummer.
- I en stor skål, bland mel, salt, olivenolie og safran med opblødningsvand.
- Tilsæt gærblandingen og ælt til en glat dej.
- Dæk og lad hæve i 1 time.
- Forvarm ovnen til 230°C.
- Del dejen i portioner og rul dem ud til fladbrød.
- Placer dem på en bageplade og bag i 10-12 minutter, indtil de er gyldne.
- Server varme.



# Safran Croissanter

## INGREDIENSER:

- 960 ml hvedemel
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 1 pakke tørgær
- 240 ml varm mælk
- 60 ml sukker
- 60 g usaltet smør, smeltet
- 1 tsk salt
- 480 g usaltet smør, koldt og skåret i tern (til lamination)
- 1 æg (til æggevaske)



# Safran Croissanter

## INSTRUKTIONER:

- Bland varm mælk, sukker og gær i en skål. Lad stå i 5 minutter, indtil det skummer.
- I en stor skål, bland mel, salt, safran med opblødningsvand og smeltet smør.
- Tilsæt gærblandingen og ælt til en glat dej.
- Dæk og lad hæve i 1 time.
- Rul dejen ud til et rektangel. Placer kolde smørtern på to tredjedele af dejen og fold dejen over smørret, rul ud igen.
- Fold dejen i tredjedele og rul ud igen. Gentag denne proces 3 gange.
- Dæk og køl i 1 time.
- Forvarm ovnen til 190°C.
- Rul dejen ud og skær i trekanter. Rul hver trekant til en croissant form.
- Placer dem på en bageplade, pensl med æggevaske og bag i 20-25 minutter, indtil de er gyldne.
- Server varme.





# DESSERTS



# Safran og Kardemomme Risengrød

## INGREDIENSER:

- 240 ml basmatiris
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 1 liter sødmælk
- 120 ml sukker
- 0,5 tsk stødt kardemomme
- 60 ml hakkede pistacienødder
- 60 ml rosiner

## INSTRUKTIONER:

- Kombiner ris, mælk og sukker i en stor gryde.
- Bring til en simmer og kog, omrør lejlighedsvis, indtil risene er møre.
- Rør safran med opblødningsvand og stødt kardemomme i.
- Kog indtil tyk og cremet.
- Rør hakkede pistacienødder og rosiner i.
- Server varm eller kold.



# Safran og Honning Cheesecake

## INGREDIENSER:

- 360 ml graham cracker krummer
- 60 g usaltet smør, smeltet
- 680 g flødeost, blødgjort
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 240 ml honning
- 3 æg
- 1 tsk vaniljeekstrakt

## INSTRUKTIONER:

- Forvarm ovnen til 160°C.
- Bland graham cracker krummer og smeltet smør i en skål. Pres i bunden af en springform.
- I en stor skål, pisk flødeost indtil glat.
- Tilsæt honning, æg, vaniljeekstrakt og safran med opblødningsvand. Pisk indtil kombineret.
- Hæld blandingen over skorpen.
- Bag i 50-60 minutter, indtil den er sat.
- Lad køle af, og køl derefter i mindst 4 timer før servering.





# Safran-infuseret Panna Cotta

## INGREDIENSER:

- 480 ml fløde
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 120 ml sukker
- 1 tsk vaniljeekstrakt
- 2 tsk pulveriseret gelatine
- 60 ml koldt vand

## INSTRUKTIONER:

- Drys gelatine over koldt vand i en lille skål og lad stå i 5 minutter.
- I en gryde, varm fløde, sukker og safran med opblødningsvand indtil sukkeret er opløst.
- Rør vaniljeekstrakt og gelatineblandingen i indtil fuldstændigt opløst.
- Hæld i forme og køl i mindst 4 timer indtil sat.
- Server med frisk frugt.



# Safran og Mandel Scones

## INGREDIENSER:

- 360 ml hvedemel
- 0,1 g safrantråde, oplødt i 30 ml varmt vand
- 240 ml sukker
- 120 g usaltet smør, blødgjort
- 3 æg
- 120 ml malede mandler
- 1 tsk bagepulver
- 120 ml mælk
- Flormelis til drysning

## INSTRUKTIONER:

- Forvarm ovnen til 175°C.
- Pisk smør og sukker indtil lyst og luftigt.
- Tilsæt æggene ét ad gangen, pisk godt efter hver tilføjelse.
- Rør safran med oplødningsvand og malede mandler i.
- Bland mel og bagepulver i en anden skål. Tilsæt gradvist til smørblandingen, skiftevis med mælk.
- Hæld dejen i en smurt kageform.
- Bag i 35-40 minutter, indtil en tandstik indsats i midten kommer ud ren.
- Lad køle af, og drys med flormelis før servering.



# Safran og Pistacie Is

## INGREDIENSER:

- 480 ml fløde
- 240 ml sødmælk
- 180 ml sukker
- 0,1 g safrantråde, opblødt i 30 ml varmt vand
- 120 ml hakkede pistacienødder
- 1 tsk vaniljeekstrakt

## INSTRUKTIONER:

- Varm fløde, mælk og sukker i en gryde indtil sukkeret er opløst.
- Rør safran med opblødningsvand og vaniljeekstrakt i.
- Køl blandingen i køleskabet i 2 timer.
- Hæld i en ismaskine og churn efter fabrikantens anvisninger.
- Vend hakkede pistacienødder i.
- Overfør til en beholder og frys indtil fast.
- Server kold.



# Tak og På Gensyn

Vi vil gerne takke dig for at have læst denne opskriftsbog og håber, at du har nydt at udforske de mange spændende retter, der kan skabes med safran.

Vi har gjort vores bedste for at give dig en grundlæggende forståelse af, hvordan du kan bruge dette dyrebare krydderi med omhu og kreativitet.

Safran er en skat i køkkenet, og med de rette teknikker kan du forvandle almindelige måltider til ekstraordinære kulinariske oplevelser. Husk altid at starte med en lille mængde, eksperimenter med mængden og tilpasse smagen efter din egen præference.

Med tiden vil du finde din egen perfekte balance, og vi håber, at du vil fortsætte med at eksperimenter og nyde safrans unikke egenskaber.

Følg os for Mere Inspiration

Dette er kun begyndelsen på din rejse med safran. For flere opskrifter, tips og inspiration, inviterer vi dig til at følge os på vores hjemmeside og sociale medier. Her deler vi løbende nye opskrifter, madlavningsteknikker og meget mere.

Besøg vores hjemmeside: [www.saffronwork.com](http://www.saffronwork.com)

Tak igen for din tid og entusiasme. Vi håber, at denne bog har inspireret dig til at udforske og nyde de mange måder, du kan bruge safran på. God madlavning!

Med venlig hilsen,

*Team Saffronwork*

