



TM

WILD FIRE

Krydder  
Chilisauser  
BBQsauser  
Marinader  
Inspirasjon



wildfirefoods.no

*Smaken du brenner for*

## Autentisk og inkluderende

Wild Fire™ er en gjeng ildsjeler som håndlager alt uten fyllstoffer og tilsetninger etter gamle familieoppskrifter. Våre naturlig balanserte sauser, marinader og krydderblandinger gjør matlagingen både enkel og smakfull.

Vi i Wild Fire™ ønsker å være så inkluderende som mulig, så alle produktene er enten veganske eller vegetariske og FRI FOR gluten, melk, nøtter, fyllstoffer, smaksforstærkere og søtstoffer. Vårt mål er at alle rundt bordet skal kunne kose seg og spise det samme.

Vi er kompromissløse på innhold og råvarer. Vårt brennende ønske er at du skal få den ekte, autentiske smaken, fri for kjemiske tilsetninger, og med riktig styrke. Vi håper du digger våre rene, gode og komplekse produkter.

Smak forskjellen du også!





Norges første  
BBQ saus  
laget på øl





# BBQ sauser & Ketchup

Oppskriften har Chef Jeff arvet fra sin Cherokee bestemor, som var kokk til bokselegenden Joe Louis. Wild Fire™ viderefører familietradisjonen og videreutvikler sauser med spennende og autentiske smaker med gode råvarer her i Norge.

Wild Fire™ BBQ sauser har ikke tilsatt røyksmak fordi det skal ikke en BBQ saus ha. Vi bruker tomater med rødvin eller øl med lønnesirup og masse deilig krydder. Dette er ekte barbecuesaus slik de skal være.

**TIPS:** Strø et lag krydder på det du vil steke eller grille. Pense et lag sennep under om du ønsker. Glaze, dvs pense, med BBQ sausen så ofte du vil mot slutten av steketiden med litt tid mellom. Jo oftere du pensler jo saftigere blir det. I tillegg -eller istedenfor- kan du nyte sausen rett fra kjøleskapet som den er eller blandet med majones. Sausene brukes hele året og passer til kjøtt, fjærkre, vilt, sjømat, tofu, grønnsaker, ris, poteter og pottes frites.

**Original** – Bestemors oppskrift og vårt flaggskip er en nydelig allround BBQ saus som i tillegg til overnevnte passer til Chili Con / Sin Carne og som pizzasaus. Bland gjerne med majones når du nyter den som burgersaus.

**Mango** – Frisk BBQ saus med naturlig sødme fra 32% tomater og 23% ren mango. Dette er en av våre bestselgere. Perfekt til svin, kylling, sjømat, grønnsaker og grillet frukt. Prøv den i wok, gjerne i kombinasjon med Hoisinsausen vår.

**Jerk** – Aromatisk BBQ saus med timian, allehånde og Captain Morgan Rum. Dette er BBQsaus elskernes favoritt fordi den er så kompleks og smaksrik. Til lam, vilt, kylling, geit, kje, stekte poteter, hvit fisk, gryter, chili con carne og tagine.

**Pale Ale** – Med glutenfri APA øl fra Harstad bryggeri. Norges første ølbaserte BBQsaus og støttet av Innovasjon Norge. Dette er en lett og spicy saus, perfekt til brisket og "beercan" kylling. Nydelig som dipsaus, pizzasaus og i chiligrøte, eller blandet med majones til hamburgersaus og på pottes frites.



**Chipotle Ketchup** – Håndlaget fra bunn av med tomater og et hint av røkt chili for at du skal minnes på hvorfor ketchup ble så populær i første omgang. Et godt valg til kjøttrike pølser, fish-n-chips, på egg, baked beans, meatloaf, kjøttboller, på hamburgere og pottes frites (gjærne blandet med Chili Mayo), rekecocktail, tomatsuppe og ostesmørbrød.



Moppesaus fra sørstatene.  
Vår tradisjonsrike moppesaus gir deg  
ekstra saftig og smakfull grillmat.  
Dette er en marinade du bruker  
mens du griller eller smoker.

**TIPS** – Strø et lag krydder på godsakene.  
Pensle et lag sennep under om du ønsker.  
Hell litt av moppesausen i en bolle og påfør  
med en mopp egnert for grilling. Grill eller  
smoke i 15-20 min. og mopp så på sausen  
så ofte du vil under resten av steketiden,  
spesielt hver gang du snur det du  
tilbereder. Server gjerne med en BBQ saus.

Til kylling, svin, brisket, spare ribs,  
short ribs, rib tips, tri tip, flank steak,  
pulled pork, pulled beef, kalkun,  
sjømat, steinbit, vilt og poteter.

# Southern Mop Sauce



**Nyhet!**



# Håndlaget majones

**Chili Mayo** – Vi håndlager majonesen fra bunn av med egg fra Norske frittgående høner og balanserer den med chilipepper, sitronsaft og hvitløk. Den er som skapt til sjømat, stekt, bakt eller frityrsteckt fisk, stekt kylling, poteter, pottes frites, grønnsaker og avokado. Nydelig som burgersaus også.

**Honey Mustard** – Vår egen håndlagde majones med egg fra Norske frittgående høner, balansert med Dijon sennep og Norsk honning. En populær salatdressing til grønn, kylling- eller biffsalat, skinkestek, på bakte eller stekte poteter, på egg og til å smøre på sandwicher.





# Salsa!



**Jalapeño Salsa** – Vår allsidige og friske salsa verde med 62% Jalapeñopepper og 14% frisk koriander er helt uten sukker. Den er nydelig til tacos, nachos, fisk, kylling, svin og lam med eller uten rømme.

#### TIPS:

En spiseskje i guacamolen gir den ekstra dybde og smaksdimensjoner. Bland med rømme til salatdressing, taco dip og pizzatopping. Bland med majones til fiskeburgere. Bland med kokosmelk i en ildfast form og legg hvit fisk oppi. Bakes i ovnen i 15-20 min mens du lager ris. Server med koriander.



**Sriracha** – Spicy salsa med fersk Habanero, Reaper og ananas. Nydelig på taco, nachos, tofu, grønnsaker, fisk, sjømat, egg, kyllingvinger, svin, biff, nudler, suppe, chiligrøte, sweet n hot wok, fish and chips, i Phô og på det meste du vil ha hot.



**Chili Ginger** – En koreansk topping med en sensasjonell smak av ingefær, karamellisert løk, glutenfri soyasaus og chili. Nytes som den er, vi elsker den som topping på ris, omeletter og asiatiske nudler. Den er veldig allsidig og ganske så avhengighetsskapende. Nydelig til stekt kylling, fisk, sjømat, svin, andebryst, biff og grønnsaker som asparges, brokkoli og gulrøtter.

# Chili



**Tradisjonsrike native american teknikker med norske råvarer**  
Som ur-amerikaner er chili en del av Chef Jeffs store kulturarv og selve kjernen i det som han ønsker å dele med det skandinaviske kjøkken. Det som skiller oss fra andre chilisausprodusenter er at vi ikke fermenterer chilifrukten (som faktisk er et bær!) og som gir våre sauser en frisk og fruktig smak. For oss er smaken alltid viktigst.

## **Chili skal være mer enn "bare sterkt"**

Chilisauser er tradisjonelt smaksrike og balanserte kombinasjoner av sesongens frukt, løk og chili. Wild Fire™ sauser er alt fra milde, varme til medium heite og opp til supersterke sauser som bare noen få takler. Sausene er ikke laget for å paralysere smaksløkene, men for å berike smaksopplevelsen i alle måltid.

Tradisjonelt er chilisauser et tilbehør på bordet, slik at alle kan velge den de liker best med den styrken de vil ha. I tillegg til å sette salt på bordet, kan du nå føye til Wild Fire™ spennende og sunne chilisauser –en ny dimensjon ved bordet!





# Chilisauser



**Sweet Chili** – Oppskriften kommer fra Chef Jeff sin bonusmamma i Thailand og er laget med hele 62% ananas i harmoni med chilipepper, hvitløk og sitron. Vi elsker Sweet Chilisaus og syns det er stas tilby deg en ekte versjon slik den skal være laget: Frisk og ren med et like kick, helt fri for kjemiske smaker. Nytes rett fra kjøleskapet til vårruller, reker, kylling, svin, tofu, grønnsaker, salat, stekt ris, dim sum, dumplings, wok og thai fiskekaker, bare for å nevne noe.

**Mango Habanero** – Vår bestselger har 42% ren pakistansk mangopure og 11% Habanero pepper. Den er nydelig på taco, vårruller, kylling, svin, fisk og på egg. Vi digger den på myke oster, i mangosorbet og på vaniljeis. Perfekt til meksikansk, thailandsk og indisk mat, wokretter og naturligvis i en mango salsa.

Chili kicker i gang endorfinene dine, gir deg c-vitaminer og antioksidanter, så bare

**Cajun Habanero** – Tradisjonell chilisaus hvor du virkelig smaker den gode, friske Habanero chilifrukten. Den er som Tabasco, bare mer fruktig og smakfull. Brukes i små dråper på fisk, sjømat, egg, kylling, svinekjøtt, potetgull, fish and chips, taco, i supper, chili con carne, Pho, soul food og i Bloody Mary.

**Reaper** – Den vinner kanskje ikke 1. plass for verdens sterkeste saus, men kanskje verdens beste? Fordi vi ikke fermenterer chillien, men griller den sammen med hvitløk får du en utrolig ren, frisk og fruktig Reapersaus.

**Lemon Lemondrop** – En ren og frisk sukkerfri chilisaus med norskdyrket Lemondrop chilipepper og sitronsaft. Perfekt i teen med litt honning, i Gin Tonic og Martini, i salaten, til sjømat, på østers og der det er naturlig å bruke sitron.

sett i gang med små dråper av gangen til du blir en barka chilientusiast du også.

# Cajun Habanero chilisaus

Vi har den på  
innerlomma og  
bruker den på  
bortimot alt...

Janniche Dyrø





# Chef Jeffs

## Ribs og coleslaw

2 stykker St Louis style ribs  
Gul sennep  
Wild Fire™ Americas, Bayou eller Creole rub  
Wild Fire Original, Mango eller  
Pale Ale BBQsaus  
50/50 eplejuice og hvitvin eller øl  
i en sprayflaske

1 Kålhode  
400 gr epler  
400 gr gulrøtter  
90 gr Hellmanns majones  
1 ss sitronjuice  
60 gr rosiner  
60 gr valnøtter

### Slik lager du digge ribs

Fjern membranen på ribsra. Smør sennep over hele og dryss godt med Wild Fire™ krydderblending på begge sider. Legg ribsra i kjøleskapet (gjærne over natten). Sett smokeren til 125c. La grille med beinsiden ned i 3 timer, spray hvert 20. minutt med eplejuice og hvitvin eller øl. Pakk dem så helt tett i slaktepapir eller aluminiumsfolie og grill videre i 90 minutter. Pensle på med Wild Fire™ BBQ saus så ofte du vil og grill i ca 1 time til, til den tykkeste delen av ribben er 70 grader. Serveres med Wild Fire™ BBQ saus og coleslaw.

### Frisk og fin Coleslaw

Kutt kålhodet i tynne strimler, fjern kjernen.  
Riv epler og gulrøtter.  
Bland inn majones og sitronjuice.  
Tilsett rosiner.  
Sett i kjøleskapet til du skal servere.  
Strø over knuste valnøtter rett før servering.





# Sesame



Perfekt til å bekjempe matsvinn og tidsklemma. Sleng noen grønnsaker og proteiner i en panne, tilsett Wild Fire Sesame saus. Digg middag på 15 minutter!



# Asiatiske sauser

**Hoisin** – Norges eneste og rene glutenfrie Hoisinsaus er en av våre bestselgere. Vi lager den fra bunn av og koker den ned til riktig konsistens, noe som gir den en nydelig og ren smak. Dette er en dipsaus, glaze og woksau. Perfekt til Crispy Duck, svin, tofu, vårruller, sommeruller, fisk, sjømat, kylling og grønnsaker.

**Teriyaki** – Ekte Teriyaki saus med Sake og Mirin. Med kun 4 ingredienser er det ingenting å gjemme seg bak, og det tok 2 år før Chef Jeff fikk tomme opp av sin japanske lærer. Bruk den som glaze, dip eller marinade. Til sushi, sashimi, gyoza, biff, kylling, fisk og grønnsaker. Wild Fire™ Teriyaki er herlig blandet med steikesjyen med/uten creme fraiche og blandet med majones til sandwicher og salater.

**Sesame** – Vi har laget en praktisk woksau med glutenfri soyasaus, sesamolje, fersk hvitløk og fersk ingefær til alle dere som vil løfte grønnsaker til nye høyder på 15 min. Stek alt og tilsett Wild Fire™ Sesame saus helt til sist. Den er også nydelig til dumplings, vårruller og gyoza, Dim Sum, sushi, sashimi, laks, fisk, grønnsaker og ris.



# Wild Fire

## Crispy Duck

En hel and  
Rapsolje  
5 ss Wild Fire™ Asia  
krydderblending

Wild Fire™ Hoisinsaus  
1 kg gulrøtter  
1 bunt vårløk  
3 agurker

Server på tynne asiatiske pannekaker med gulrøtter, vårløk og agurk, skåret i tynne strimler, og Wild Fire™ Hoisinsaus. Ønsker du en hot versjon, tilsett chiliflak.

### Slik gjør du

Rengjør anden og sørg for å tørke den godt både utvendig og innvendig.

Gni anden inn med olje og Wild Fire™ Asia krydder og la stå i kjøleskapet.

Varm opp ovn eller smoker til 180 grader. Ikke bruk varmluft.

Legg anden på en rist, med et fat under for å fange opp fett som drypper.

Strimle grønnsakene og legg i hver sine skåler.

Stek anden i 20 min, skru deretter ned til 160 grader i ca 3 timer.

Sjekk om den er ferdig ved å dra litt i et lår for å se om det løsner.

Når det løsner, er anden ferdig.

Skjær eller dra anden i strimler.

Legg det sprøe skinnen på toppen.

### Slik serverer du

Sett en bambusdamper over en gryte med kokende vann.

Legg et lite stykke bakepapir i bunnen av det øverste nivået

og legg de asiatiske pannekakene oppå.

La pannekakene dampe i 5 minutter og sett det på bordet.

Legg anden, strimlet gulrot, vårløk og agurk på pannekakene.

Hell over Hoisinsausen.

Brett sammen pannekaken og kos deg.





# Krydderblandinger

**Harvest** – er utviklet til ovnsbakte, stekte eller grillet retter. Perfekt til kalkun, kylling, fisk, lam, vilt, stuffing, poteter og rotgrønnsaker. God til lammeburgere, supper og gryter og vi hører den er fantastisk å bake brød med.

**Bayou** – Endelig et ekte Cajun krydder i Norge, direkte fra fetter Bubba. Anbefalt til sjømat, crab boil, jambalaya, blackened fish, fritert fisk, stekt kylling, stekte grønnsaker og grønnkål.

**Mexico** – Taco krydder uten sukker og med kun 2% salt. Oppskriften har Chef Jeff fra sin onkel Jesse i Mexico. Strø på bønner, entrecôte, svinekoteletter, scampi, hvit fisk og kjøttdeig. Glimrende til Huevos Rancheros, Breakfast Burrito, Chili Con Carne, quesadillas og taco salat.

**Caribbean** – Jamaican jerk krydder med aromatisk smak, til tagine, linser, bønner, lam, geit, kylling, viltkjøtt, hvit fisk, sjømat, grønnsaker, poteter, søtpoteter og i salater. Et sikkert valg når du vil ha et krydder som virkelig stimulerer smaksløkene.

**Americas** – Dette sukkerfrie krydderet hever de fleste retter, og spesielt god på grønnkål, omelett, kylling, laks, poteter, tofu, i chiligrøter, burgere og som rub før en BBQ glaze. Bland med rømme for en tradisjonell dip.


**Asia** – Et 5-spice krydder som Chef Jeff lærte fra sin tid i Lille Saigon. Med Szechuanpepper, stjerneanis, fennikel og nellik er den perfekt til Crispy Duck, crispy kylling, svin, tofu, fisk, grønnsaker, wok, i krydderkake og asiatiske retter.

**Creole** – En gammel familieoppskrift med lang kulturell historie og en av våre personlige favoritter. Den går til mange retter slik som Gumbo og Jambalaya, og til supper, fisk, kylling, biff, svin, sjømat, tofu, grønnsaker så vel som fritert, grillet, kokt eller stekte godsaker.

**Jerk Marinade** – Chillimarinade fra Jeffs farmor i Trinidad. Med Habanerochili, ingefær, timian, kanel, appelsin, løk og rom. For deg som er interessert i verdens store smaker er jerk en nødvendighet. Spesielt god på kylling, lam, svin, vilt og rotgrønnsaker. Serveres med lime.



# Smak verden



Krydder er en fellesbetegnelse på planter med sterk smak. Norges trolig eldste krydder bergmynte gir det kjente krydderet oregano. I Middelhavslandene har de brukt basilikum, timian, rosmarin, salvie, karve og anis helt fra oldtiden og i Amerikalandene har Chili og paprika vært brukt i mange tusen år.

På 1500-tallet startet man for alvor å importere krydder fra Det fjerne Østen, særlig nellik, muskat, pepper, kanel og andre kryddere som lukter godt.

Mange kryddere og blandinger inneholder i dag svært mye salt, sukker og annet buskas og er grunnen til at de selges så billig.

Vi tar opp kampen mot kvasikrydder. Wild Fire™ krydder er uten sukker og med lite salt og dermed gode på smak og drøye i bruk. Chef Jeff har nøye balansert krydderblandingene slik at din matlaging kan være enkel, sunn og smakfull.

## Slik kan du bruke Wild Fire™ krydderblandinger

### Til gryter, supper og sauser

Sprinkle med krydder til du får ønsket smak.

### Til frityrsteking

Strø fisk, kylling og lign med ditt favoritt Wild Fire™ krydder, la stå i 10 min. Bland samme krydderblanding med mel og vend godsakene i denne blandingen rett før du legger de i den varme oljen.

### Til grønnsaker, tofu og fisk

Strø på litt av ditt favorittkrydder når du steker i panne, ovn eller på grill. Du trenger ikke så mye. Pass på å ikke bruke for høy varme.

### Til kjøtt

Tørk kjøttet godt og gni det inn med sennep før du strør krydder på. Slik sitter krydderet godt og du får en fin skorpe. Spray gjerne med eplejuice eller øl under grilling hvert 15. minutt for best mulig resultat.

### Som marinade

Olivenolje med frukt- eller sitrusjuice eller øl med valgfritt krydder. Kun bruk oljer eller søte sauser som marinade om det skal steke i kort tid.

### Til dippesauser

Bland Wild Fire™ krydderblanding med rømme eller lignende.

### Til salatdressing

Bland Wild Fire™ Caribbean med olivenolje, hvitvinseddik og frisk koriander.

### Til baking

Bruk Wild Fire™ Harvest når du baker brød.

### Til tacokvelden

Bruk Wild Fire™ Mexico når du steker bønner, koteletter, kyllinglår, fisk, scampi, kjøtt eller kjøttdeig. Siden det er sukkerfritt og med bare 2% salt er det veldig drøyt. Du bruker mye, mye mindre enn andre tacokrydder. Du trenger ikke tilsette vann.





TM

**WILD FIRE**

wildfirefoods.no  
facebook.com/wildfirefood  
instagram.com/wildfirefoods

Wild Fire Foods  
Industriveien 46, Sandvika