

# TryMe®



*A Taste On  
The Wild Side*

Kryddsåser från New Orleans



# TryMe®



I början av 60-talet laborerade James Wright på Old Try Me Spice House i Knoxville fram en serie kryddsåser baserade på lagrad cayennepeppar. Därbland en som han kallade Tiger Sauce med 28 olika kryddor och smakämnen. Denna sås fick sitt försäljningsgenombrott under ett priskrig mellan olika bensinbolag på 60-talet då ett av bensinbolagen valde att dela ut såsen som en gåva till de kunder som tankade hos dem.

1979 köpte Fred Hafer recepten och bildade bolaget Gourmet Food Inc. Redan från början förstod Fred att det var något speciellt med Tigersåsen. När han gick igenom det gamla bolagets dokumentation fann han massor med brev som var skrivna av hängivna konsumenter som överöste

såsen med beröm. Fred tänkte att denna sås måste vara unik, så unik att den kanske kan skapa en egen marknad. Han kortade ner varumärket till Try Me och började sedan sin lyckosamma lansering av Tiger Sauce i USA.

1989 gick Fred i pension och sålde bolaget vidare till dagens ägare, Reily Foods Company i New Orleans. Reily Foods vårdar ömt recepturerna för Try Me såserna och producerar idag ca 3,5 miljon flaskor per år varav 2,5 miljoner är Tiger Sauce. Try Me såserna finns idag i USA, Kanada och sedan mer än 20 år tillbaka också i Sverige.



## Hickory Liquid Smoke

Flytande koncentrerat rökextrakt som ger en förstärkt rök/träkolsgrillad smak med alla typer av råvaror. Tillverkat av filtrerad kondens från Hickoryrök och vatten.

Används som

- smaksättare i BBQ-marinader, grytor och såser, 1 tsk till 200 ml marinad/sås/ gryta
- smaksättare på köttet vid stekning, 1 tsk Liquid Smoke blandas med 3 tsk vatten
- smaksättare vid kokning, 1 dl Liquid Smoke blandas med 10 dl vatten

## Hickory Ribbs

(4 port)

600 g kamben (baby back ribbs) eller tunna revben  
1 gul lök delad i klyftor  
1 dl Hickory Liquid Smoke  
10 dl vatten  
1 flaska Tiger Sauce

Koka upp vattnet och tillsätt Liquid Smoke. Lägg i löken och revbenen. Sjud under lock i ca 45 minuter. Tag upp revbenen och låt dem svalna. Marinera revbenen med Tigersås och låt dem vila i kylen 1 timme. Lägg revbenen på grillen eller på ett bleck i ugnen (övervärme 250 grader) och grilla tills ytan blir knaprig. Pensla gärna upprepade gånger med Tiger sauce under tillagningen.

Tips!

Byt ut revbenen mot kycklingfilé (minska koktiden till 5 minuter) eller laxkotlett (minska koktiden till 1 minut).

## Louisiana BBQ Glaze

1,5 dl ketchup  
1 tsk soja  
1 tsk Liquid Smoke  
1 msk Tiger Sauce  
2 tsk Wine&Pepper Worcester Sauce  
1,5 dl farinsocker  
1/2 färskpressad citron  
2 msk vitvinsvinäger  
1 st finhackad gul lök  
2 st krossade vitlöksklyftor

Blanda samman ingredienserna i en gryta. Sjud på låg värme tills sockret smält.







“ Skapad i början på 60-talet av James Wright på Old Try Me Spice House i Knoxville. Tigersåsen fick sitt försäljnings genombrott under ett priskrig mellan olika bensinbolag på 60-talet då ett av bensinbolagen valde att dela ut såsen som en gåva till de kunder som tankade hos dem. ”

### Tiger Dipp

2 dl creme fraiche  
4-5 msk Tiger sauce  
2 pressade vitlöksklyftor

Blanda alla ingredienserna till en slät sås.

### Tiger Cheese

75 g ädelost  
3 dl gräddfil  
2 msk Tiger Sauce  
salt/svartpeppar efter smak

Smält osten i micron i ca 20 sekunder. Blanda ihop ost, gräddfil och Tiger Sauce i en bunke. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

För fler recept besök vår hemsida [www.risbergimport.se](http://www.risbergimport.se)



### Tiger-krutonger

(4 port)

10 skivor vitt bröd  
1/2 dl olivolja  
2 msk Tiger Sauce  
3 msk färskriven parmesan

Skär brödet i tärningar. Blanda ihop olivolja, Tiger Sauce och parmesan. Lägg i brödtärningarna och blanda väl. Rosta i ugn tills krutongerna är gyllenbruna. Servera krutongerna i en soppa eller sallad.

### Tiger Pork

600 g skivad fläskkarré/fjärilskotletter  
matolja  
Cajun Seasoning  
1 flaska Tiger Sauce

Pensla köttet med matolja och krydda på med Cajun Seasoning. Grilla på hög värme i 1-2 minuter per sida beroende på köttets tjocklek. Värm Tiger Sauce i en kastrull och lägg i det grillade köttet. Sjud köttet försiktigt utan att koka i 3-4 minuter. Lägg upp på en tallrik och ringla över med varm Tiger Sauce.

Tips!

Byt ut fläskköttet mot biff eller kyckling.

### Tiger Butter

150 g rumstempurerat smör  
2 msk Tiger sauce  
1/2 dl finhackad röd paprika

Blanda paprika och Tigersås med smör. Forma till en rulle och lägg i kylan.

### Tiger Sauce Original

En unik sås med en mycket speciell smak. Hét, söt, sur och rökig på samma gång.

Tillverkad av lagrad cayennepeppar och vinäger som bas och sedan smaksatt med 28 olika kryddor och smakämnen.

Används som

- glaze/marinad vid grillning
- blöt krydda i köttfärs
- smaksättare i woken
- smaksättare på hamburgare
- smaksättare i dressingar och såser
- smaksättare i soppor och grytor







## Dragon Marinade

(4 port)

- 3 msk Dragon Hot Soy Sauce
- 1/2 dl hackad persilja, timjan och basilika
- 1 msk Yucatan Habanero Sauce
- 1 krossad vitlöksklyfta
- 1 msk riven ingefära
- 2 tsk citronsaft
- 1,5 dl ananasjuice
- 1/2 dl matolja
- 2 msk äppelcidervinäger
- salt och peppar

Blanda samman alla ingredienserna till en marinad.

Denna marinad passar till kött, fågel, fisk och skaldjur.

Marinera minst 1 timme i kyl före grillning.

Pensla gärna upprepade gånger med marinaden under tillagningen.

## Dragon Hot Soy Sauce

En fyllig sojasås som är både söt, salt och het på en gång. Tillverkad av traditionell soja som sedan smaksatts med sherry och lagrad cayennepeppar.

Används som

- bordskrydda
- smaksättare i woken, grytor eller i såser
- smaksättare till kokt eller stekt ris
- glaze/marinad vid grillning
- dipsås



## Bullfighter Steak and Burger Sauce

En mustig steksås speciellt gjord för grillat nötkött och hamburgare. Tillverkad efter originalrecept från början av 60-talet som består av bland annat soja, lagrad cayennepeppar, vitlök, tomat och vinäger.

Används som

- steksås till grillad biff, hamburgare
- smaksättare i marinader och grytor
- blöt krydda direkt i köttfärsen vid tillagning av egna hamburgare.

## Bullfighter Burger

(4 port)

- 600 g köttfärs
- 4 msk Bullfighter Sauce
- 1 tsk Liquid Smoke
- 1/2 dl finhackad vårlök
- 1 krossad vitlöksklyfta
- 1/2 dl öl
- salt och nymald svartpeppar

Lägg köttfärsen och alla ingredienser i en bunke och blanda väl. Salta och peppra och forma till hamburgare.

## Bullfighter Dipp



(4 port)

- 2 dl gräddfil
- 2 msk ketchup
- 2 msk Bullfighter Sauce

Blanda samman alla ingredienser till en slät sås.







## Oyster & Shrimp Sauce

En spännande het, sötsyrlig sås speciellt gjord för fisk och skaldjur. Tillverkad av solmogen cayennepeppar som lagrats med utvalda kryddor och smakämnen.

Används som

- glaze/marinad vid grillning
- smaksättare i woken
- smaksättare i dressingar och såser
- smaksättare i soppor och grytor
- dipsås till färska ostron och räkor

## Cajun Oyster & Shrimp sauce

4 msk chilisås eller ketchup  
4 msk Oyster & Shrimp Sauce  
1/2 msk färskrivna pepparrot efter smak

Blanda samman ingredienserna till en sås. Serveras som dipsås till skaldjur.

## Cajun BBQ Shrimp (4 port)

600 g råa scampi  
1 flaska Oyster & Shrimp Sauce  
Bambuspett

Marinera scampin i Oyster & Shrimp Sauce.

Trä scampi och valfria grönsaker på blötlagda bambuspett. Grilla på hög värme i 2 minuter på varje sida. Pensla gärna upprepade gånger med marinaden under grillningen.

Tips!

Byt ut scampi mot laxkotlett eller annan fast fisk.



## Devil Habanero Wings (4 port)

1 kg kycklingvingar  
2 msk olivolja  
1 st finhackad gul lök  
4 st krossade vitlöksklyftor  
400 g passerade tomater  
1 tsk torkade chiliflingor  
1/2 dl brunt farinsocker  
3 msk Yucatan Habanero Sauce

Stek vingarna i ugnen i 175 grader i 20 minuter. Fräs lök och vitlök mjuk i lite olivolja. Blanda i tomat, chili och farinsocker, sjud i ca 20 minuter. Blanda i Yucatan Habanero och rör om. Lägg i de stekta vingarna och låt de dra i ca 5 minuter. Servera vingarna med varm sås och klyftpotatis.

Tips!

Byt ut vingarna mot 600 g kycklingfilé eller laxkotlett.

## Habanero Cheese Dip (6 port)

40 g smör  
1/2 dl finhackad vårlök  
2 st finhackade Jalapeno chili  
1/2 tsk kummin  
200 g lätt creme fraiche  
250 g riven cheddarost  
1 tsk Yucatan Habanero Sauce

Smält smöret i en kastrull. Blanda vårlök, jalapeno och kummin, sjud i ca 3-4 minuter. Tillsätt creme fraiche och cheddarost, rör om så osten smälter. Smaksätt med Yucatan Habanero och servera såsen varm.

## Yucatan Habanero Sauce

En mycket stark chilisås som är tillverkad av en av världens starkaste pepparfrukter, habanero. Tack vare sin styrka lyfter såsen fram och förstärker andra råvarors smaker.

Används som

- smaksättare i soppor och grytor
- smaksättare i omeletter
- smaksättare i marinader och såser
- glaze/marinad vid grillning





### Tennessee Sunshine Hot Sauce

En äkta Hot Sauce från Louisiana, syrlig och het. Tillverkad av solmogen Cayennepeppar som åldrats i fat tillsammans med cayennekärnor. Tack vare sin hetta lyfter säsen fram och förstärker andra råvarors smaker.

Används som

- bordskrydda
- smaksättare i marinader och såser
- smaksättare i grytor, soppor och dressingar
- smaksättare i omeletter och på stekt ägg
- smaksättare i Bloody Mary

### Wine & Pepper Worcestershire Sauce

En traditionell worcestersås som genom smaksättning med sherry och lagrad cayennepeppar fått en ny mustigare karaktär. Passar till alla recept som kräver worcestersås.

Används som

- smaksättare i marinader och soppor
- smaksättare i grytor och såser
- smaksättare i köttfärs
- blöt krydda i nöt- eller fläskfärs

### Cajun Sunshine Hot Sauce

En äkta Cajunsås som har en perfekt balans mellan syra och hetta. Tillverkad av vinäger och solmogen krossad cayennepeppar som lagrats på fat.

Används som

- bordskrydda
- smaksättare i marinader, såser, grytor, soppor och dressingar
- smaksättare i omeletter och på stekt ägg



### Cajun Seasoning

En het mustig blandning av kryddor, örter och lite citron. En outhärlig allkrydda i Cajunköket.

Används i Louisiana som smaksättare på allt från kyckling, kött, fisk till omeletter, soppor, dressingar och sallader.



### Klyftpotatis Cajun Style (4 port)

800 g klyftad potatis  
1/2 dl matolja  
2-3 msk Cajun Seasoning

Blanchera potatisen i kokande vatten i 5 minuter. Slå av vattnet och torka av potatisen. Ställ klyftorna på en plåt och pudra på med Cajun Seasoning. Droppa olja över potatisen och rosta klyftorna i ugnen på 200 grader i ca 20 minuter eller tills potatisen är gyllenbrun.

### Cajun Dipp (4 port)

2dl creme fraiche  
1,5 tsk Cajun Seasoning  
1 krossad vitlöksklyfta

Blanda ihop alla ingredienser i en bunke och låt dippen stå och dra i 10 minuter.

### Southern Beans (2 port)

1 burk (400g) vita bönor i tomatås  
1 msk Liquid Smoke  
1 msk Tennessee Sunshine

Blanda samman alla ingredienserna i en kastrull. Sjud på svag värme i 5 minuter.



**RISBERGIMPORT**  
Originalsmaker sedan 1976

Konsumentkontakt:  
08-608 17 00 • [info@risbergimport.se](mailto:info@risbergimport.se)

För fler recept besök vår hemsida  
[www.risbergimport.se](http://www.risbergimport.se)