

# Karryblade - kariveppilai

Karryblade er tynde, skinnende, mørkegrønne blade, der er et almindeligt havetræ i Sri Lanka. KBladet har har en varm og tiltalende duft og afgiver en fin krydret smag til de retter, de tilsættes. Karryblade miste ikke smag ved at blive tørret.

Karryblade er almindelig brugt i tamilsk madlavning, hele eller knuste, til krydring af curries, krydrede kød- og fiskeretter, grøntsager, chutneys, pickles og mm.

image/jpeg ikon [karryblade.jpg](#) [1]

Portalen er leveret af [resolvd.dk](http://resolvd.dk)

---

**Kilde-URL:** <http://tamilskmad.dk/ingrediens/krydderi/karryblade-kariveppilai>

## Links:

[1] <http://tamilskmad.dk/files/ingredienser/karryblade.jpg>