# Karry krydderiblanding (stærk indisk)

**SÆSON:** Hele året

**TIL:** 1dl

**TID:** 20-30 min.

## DET SKAL DU BRUGE:

**Hele krydderier**

2 tsk hel koriander

2 tsk hel spidskommen

4 kardemommekapsler —frøene inde i kapslerne som skal bruges

1 tsk tørrede chili flager

½ stang kanel

4 hele nelliker

½ tsk hel sort peber

½ tsk hel allehånde

1 tsk sennepsfrø

½ tsk fennikelfrø

**Stødte krydderier**

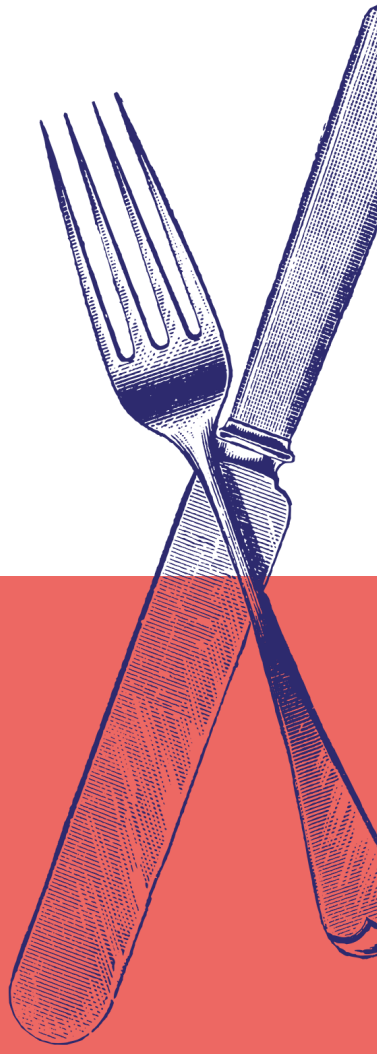
1 tsk stødt ingefær

1 tsk stødt paprika, stærk

2 tsk stødt gurkemeje

## SÅDAN GØR DU:

1. Rist de hele krydderier på en tør pande til det dufter.
2. Kom dem i en morter og stød dem til et groft pulver.
3. Kom stødt paprika, ingefær og gurkemeje i en skål.
4. Bland resten af krydderierne i skålen.



## TIPS OG TRICKS

- Tilsæt evt. frisk i stedet for tørret ingefær til karryen.
- Denne karryblanding kan varieres på utallige måder. Mangler du et af krydderierne på listen kan det udelades eller erstattes af et andet.
- Krydderier mister hurtigt en del af deres smag, når de bliver stødt. Du får derfor mest smag ud af dine krydderier, hvis du køber dem hele og støder dem lige inden brug.