Seven spice krydderi-blanding (arabisk)

SÆSON: Hele året

TIL: 4 spsk / 1 klasse

TID: 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

2 tsk sort peber, hel

2 tsk nelliker, hel

2 tsk spidskommen, hel

1 tsk revet muskatnød

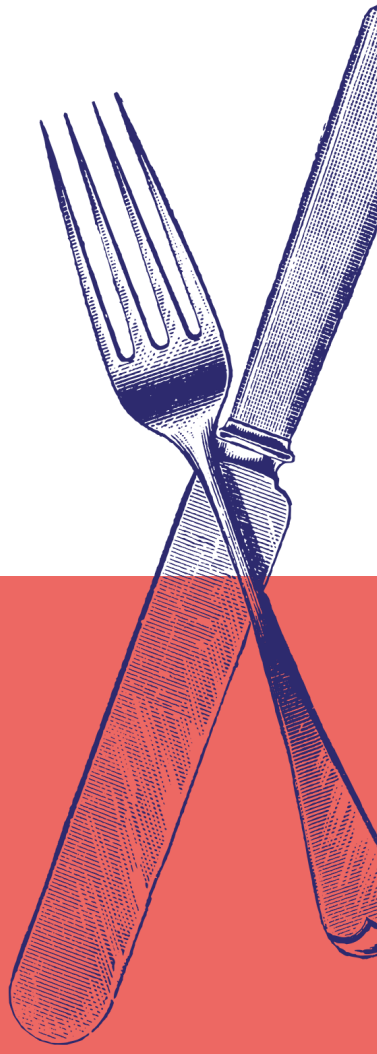
1 tsk stødt kanel

4 tsk stødt ingefær

2 tsk stødt allehånde

SÅDAN GØR DU:

1. Rist de hele krydderier på en tør pande ved middelvarme til det begynder at dufte dejligt.
2. Kom dem i en morter og stød dem til et groft pulver.
3. Brug et fint rivejern til at rive muskatnød og bland med stødt kanel, ingefær, allehånde.



TIPS OG TRICKS

- Krydderiblandingen kan f.eks. bruges i gryderetter, til at krydre grøntsager, bælgfrugter, ris og kød (Shawarma).
- 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.