

# Kruidenmengsels



## Garam masala

### INGREDIËNTEN

- 1 eetl. kardemompoeder
- 1 eetl. korianderpoeder
- ½ eetl. komijnpoeder
- 1 theel. kruidnagelpoeder
- 1 theel. gemalen zwarte peper
- 1 theel. gemberpoeder
- ½ theel. nootmuskaat
- 1 theel. kaneelpoeder
- 2 gedroogde chilipepers
- 2 laurierblaadjes

### BEREIDEN

Rooster alle specerijen in een droge, hete koekenpan enkele minuten op een lage stand. Wrijf alles daarna fijn in een vijzel. Bewaar in een afgesloten pot.

### Tip

Dit Indiase specerijenmengsel (masala) heeft een milde, intense smaak waarbij verschillende smaken elkaar versterken en waar je het warm (garam) van krijgt.



## Vadouvan

### INGREDIËNTEN

- 5 uien, in stukken
- 500 g sjalotjes, grof gesnipperd
- 12 teentjes knoflook, gepeld
- 200 ml arachideolie
- 1 theel. komijnpoeder
- 1 theel. kardemompoeder
- 1 theel. mosterdzaad
- ¾ theel. kurkuma
- ½ theel. nootmuskaat
- ½ theel. chilipeper(vlokken)
- ¼ theel. kruidnagelpoeder

- keukenmachine
- bakplaat met bakpapier

### BEREIDEN

**1.** Verwarm de oven voor op 180°C. Maal de uien, sjalotjes en knoflook grof in

een keukenmachine. Verhit de olie en fruit hierin dit mengsel in 10-15 minuten goudbruin. **2.** Voeg 1 theelepel zout en 1 theelepel gemalen peper toe. Verdeel dit mengsel over de bakplaat en droog 45 minuten tot 1 uur in de oven. **3.** Laat afkoelen en meng de andere specerijen erdoor. Bewaar de vadouvan in een afgesloten pot tot 1 maand in de koelkast of 6 maanden in de diepvries.

### Tip

Lekker bij kip, als dip met yoghurt, in dressings, over gebakken aardappels of als rub op vlees en vis voor het roosteren

## Vijfkruidenpoeder

### INGREDIËNTEN

- 1 theel. venkelpoeder
- 1 theel. gemalen peper
- 1 theel. kaneelpoeder
- 1 theel. kruidnagelpoeder
- 1 theel. gemalen steranijs

### BEREIDEN

Maal de specerijen samen fijner in een vijzel. Bewaar in een afgesloten pot.

### Tip

Lekker bij (varkens-) vleesgerechten. Of strooi over noten voordat je ze roostert in de oven.



## Speculaaskruiden

### INGREDIËNTEN

- 8 theel. kaneelpoeder
- 2 theel. kruidnagelpoeder
- 2 theel. nootmuskaat
- 1 theel. gemalen witte peper
- 1 theel. anijszaad
- 1 theel. gemberpoeder
- 1 theel. kardemompoeder

### BEREIDEN

Meng de kruiden of maal ze fijn in een vijzel. Bewaar in een afgesloten pot.

### Tip

Gebruik in speculaas- of kruidnotendeeg (zie pag. 109). Ook lekker als smaakmaker in een stoofschotel of bij wildgerechten.