



BERBERE (ETHIOPISCH SPECERIJEN MENGSEL)

- * 2 theelepels gemalen komijnzaad
- * ½ theelepel gemalen kruidnagel
- * 1 theelepel gemalen cardamom
- * 1 theelepel zwarte peper
- * 2 theelepels pimentpoeder
- * 1 theelepel fenugreekzaad
- * 3 theelepels gemalen korianderzaad
- * klein schepje sambal (naar smaak)
- * duimpje heel fijn gesnipperde verse gember
- * 2 a 3 theelepels kurkuma poeder
- * halve theelepel zout
- * 3 eetlepels zoete Hongaarse paprika-poeder
- * 1 theelepel kaneel

1. Snij de gember heel erg fijn en doe in een ruime kom.
2. Doe alle andere ingrediënten ook in de kom.
3. Giet er een beetje (olijf)olie over en roer tot een dikke pasta.
4. Neem een paar plastic boterhamzakjes en doe in de hoek een volle theelepel van deze dikke pasta
5. knoop ze dicht en bewaar in een diepvriesdoos in de vriezer.
6. Schrijf WEL op het zakje wat erin zit. (kun je maanden bewaren).
7. Hou een een volle theelepel van dit mengsel apart en bereid ermee wat je van plan was.
8. DIT IS EEN UNIEK LEKKER MENGSEL !