



THAIS KERRIEPOEDER.

NODIG:

- ¼ theelepel gemalen nootmuskaat
- 1 theelepel gemalen kardamom poeder (nog beter is hele zaden, waaruit je de zwarte korreltjes haalt. “Knak” ze open met een bol theelepeltje)
- ½ theelepel gemalen kruidnagel
- 1 theelepel gemalen kaneelpoeder
- ½ theelepel grof gemalen peper
- 2 eetlepels gemalen komijn
- 3 eetlepels gemalen korianderzaad
- 4 gedroogde kerrieblaadjes (gekneusd)
- 1 theelepel gemalen fenugriek
- 2 laurierblaadjes

BEREIDEN:

1. Doe alles in een glazen pot
2. Schud goed door elkaar
3. Laat de laurier gewoon heel
4. Dit is een zacht en geurig thais mengsel
5. Bijzonder lekker ☺ .