

SMAAK MAKERS

OOSTERSE

KRUIDENPASTA

Baharat

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el komijnpoeder (djinten)
- 2 el zwarte peper
- 2 el paprikapoeder
- 1 el korianderpoeder (ketoembar)
- 1 el kruidnagelpoeder
- 1 el nootmuskaat
- 1 tl kaneelpoeder
- 1 el gedroogde munt
- 1 tl kardemompoeder

MATERIAAL: weckpotje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en specerijen door elkaar.

TIP: Baharat is lekker bij tajines, aubergine en rundvlees.

TIP: Bewaar goed afgesloten in een weckpotje



Chai mix

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el kaneelpoeder
- 2 el gemberpoeder (djahé)
- 2 tl nootmuskaat (gemalen)
- 2 tl kruidnagelpoeder
- 1 tl zwarte peper
- 2 el kardemompoeder

MATERIAAL: weckpotje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle specerijen door elkaar.

TIP: Lekker in cake, havermoutpap en chai latte.

TIP: Bewaar goed afgesloten in een weckpotje



Chinees vijfkruidenpoeder

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el szechuanpeper
- 2 el venkelzaad
- 2 el steranijs (gemalen)
- 1 el kaneelpoeder
- 1 el kruidnagelpoeder

MATERIAAL: vijzel, weckpotje

ZO MAAK JE HET:

1. Maal in een vijzel alle specerijen fijn.

TIP: Chinees vijfkruidenpoeder of five spice is lekker bij varkensvlees, kip en bloemkool.

TIP: Vervang de szechuanpeper door zwarte peper.



Curry mix

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el komijnpoeder (djinten)
- 4 el korianderpoeder (ketoembar)
- 2 el kurkuma of kerriepoeder
- 1 el gemberpoeder (djahé)
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl mosterdpoeder

MATERIAAL: weckpotje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle specerijen door elkaar.

TIP: Curry mix is lekker bij vis, gehaktballen en gebakken aardappels.

TIP: Bewaar goed afgesloten in een weckpotje.



Garam masala

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 4 el komijnpoeder (djinten)
- 2 el korianderpoeder (ketoembar)
- 2 el kaneelpoeder
- 1 el nootmuskaat (gemalen)
- 1 el gemberpoeder (djahé)
- 1 el zwarte peper
- 1 el steranijs (gemalen)
- 2 laurierblaadjes (fijngemalen)
- 1 el kardemompoeder

MATERIAAL: weckpotje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en specerijen door elkaar.

TIP: Garam masala is lekker in linzensoep en curry's.



Jamaicaanse jerk

🕒 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el cayennepeper
- 2 el tijm
- 2 el gedroogde peterselie
- 2 el paprikapoeder
- 1 el knoflookpoeder
- 1 el piment (gemalen)
- 1 el zwarte peper
- 1 el nootmuskaat (gemalen)
- 1 tl kaneelpoeder

MATERIAAL: weckpotje

ZO MAAK JE HET:

1. Meng alle kruiden en specerijen door elkaar.

TIP: Jamaicaanse jerk is lekker bij kip en friet.

TIP: Bewaar goed afgesloten in een weckpotje

