



Nasi kruidenmix maken

Een nasi kruidenmix geeft je rijstgerecht de authentieke, warme en kruidige smaak uit de Indonesische keuken. Je kunt kant-en-klare kruidenmixen kopen in de supermarkt, of heel eenvoudig zelf een gezonde variant maken zonder toegevoegd zout en e-nummers.

⌚ 2 - 10 minuten

Dit heb je nodig:

Nasi kruiden maken met ingrediënten van de supermarkt

- 🍴 ½ tl korianderpoeder
- 🍴 ½ tl komijnpoeder
- 🍴 1 tl gemberpoeder
- 🍴 ½ tl gemalen citroengras
- 🍴 ½ tl kurkumapoeder
- 🍴 1 tl knoflookpoeder
- 🍴 ½ tl chilipoeder

Nasi kruiden maken met ingrediënten van de toko (moeilijkere variant)

- 🍴 ½ tl ketoembar (korianderzaad)
- 🍴 ½ tl djinten (komijnzaad)
- 🍴 1 tl laos (Indische gember)
- 🍴 ½ tl sereh (citroengras)
- 🍴 ½ tl koenjit (kurkuma)
- 🍴 1 tl knoflookpoeder
- 🍴 ½ tl chilipoeder

Materiaal: vijzel (tjobek) + wrijver (oelekan)

Een tjobek heeft de vorm van een schotel. De diameter kan variëren van ongeveer 15 cm tot 30 cm voor grotere hoeveelheden. De vijzel wordt gebruikt in combinatie met een stamper of wrijver, die oelekan wordt genoemd.

Zo maak je het:

1. Bij de supermarkt versie meng je alle poeders bij elkaar.
2. Heb je ze liever van de toko, deze zijn over het algemeen verser, dan heb je ook een vijzel en wrijver nodig. Wrijf eerst de zaden fijn, daarna kun je de poeders toevoegen en goed mengen.
3. Welke versie je ook maakt, bewaar ze in een glazen afsluitbaar potje.

BRON: [AI](#)



Selamat makan