

GARAM MASALA (INDIASE KRUIDENMIX)

Land: Indiaas

Maaltijd: Basics

Porties: 1 potje

Bereidingstijd: 5 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 1 POTJE

- 2 el komijn
- 2 el koriander
- 2 tl kardemom
- 2 tl kaneel
- 1 tl kruidnagel
- 2 tl zwarte peper

WAT GA JE DOEN

Als je met hele specerijen werkt: rooster deze 1 minuut in een pannetje tot de geuren vrijkomen.

Haal de zaadjes uit de kardemompeulen. Maal alle hele specerijen fijn in een vijzel of keukenmachine.

Meng alle gemalen specerijen door elkaar. Doe in een afgesloten potje. Je kunt de garam masala zeker een half jaar bewaren (afhankelijk van hoe oud de specerijen zijn die je als basis gebruikt, neem geen gemalen specerijen van meer dan 2 jaar oud).

Garam masala is een veelgebruikt ingrediënt in de Indiase keuken en smaakt lekker in bijna elke curry.