



CHAAT MASSALA.

Hier mijn favoriet! Vanwege de “amchur” , dit maakt de exotische smaak. Het is gedroogde mango poeder. ZO LEKKER!

NODIG:

4 eetlepels gedroogde amchur

2 theelepels gemalen komijn

2 theelepels vers gemalen zwarte peper

2 theelepel gemalen koriander

2 theelepel gemberpoeder

1/4 thelepel cayenne peper

Beetje zout

BEREIDEN:

1. Doe alles in een glazen pot en schud goed door elkaar
2. In een donkere kast bewaren
3. Je kunt er eventueel een snufje asafoetida bij doen, maar ik vind het dan niet meer zo “fris” van smaak. Ik hou niet van asafoetida.
4. Heerlijk over rijst, of in de dal .
5. 😊 .