



DUKKAH'S

DUKKAH VAN KOMIJN, ZOUT EN MUNT.

25 gram gemalen komijn, 15 gram gedroogde munt, ½ theelepeltje zeezout.

1. Meng.
2. Serveer met stukken brood.
3. Samen met een schaal zuivere en lekkere olijfolie.
4. Doop het brood eerst in de olijfolie en dan door de dukk.

DUKKAH VAN TIJM EN PEPER.

Een handvol verse tijmblaadjes, afgeritst van de takken. Een theelepel grof gemalen peper.

1. Bereiden, zie bovenste recept

DUKKAH VAN KNOFLOOK EN POMPOENZAAD.

1. Lijkt me duidelijk.

DUKKAH VAN KOMIJN, KANEEL EN GEZOUTEN KIKKERERWTEN.

1. Koop een zakje gezouten kikkererwten in een toko.
2. Neem 4 eetlepels gemalen komijn.
3. Neem een halve theelepel gemalen kaneel
4. Koop ca 250 gram gezouten gedroogde kikkererwten
5. Doe in de blender en maal tot een grof mengsel.

DUKKAH VAN KORIANDER EN CHILI.

50 gram gemalen korianderzaad, flinke eetlepel gedroogd knoflook poeder, 25 gram komijn, 1 hete gedroogde chili peper (of wat cayenne, maar dat is niet zo lekker) , eetlepel grof zeezout.

1. Meng alles en zie verder bij het eerste recept.

TIP:

Nu je weet wat je zoekt, kun je ze vaak ook wel gewoon kopen. Kijk maar eens in een Toko, je zult versteld staan hoeveel lekkere specerijen mengsels er te vinden zijn. ☺ .