



GARAM MASSALA.

(HET KLASSIEKE RECEPT).

NODIG:

- 1 eetl. Gemalen kardamom
- ½ theelepel gemalen kruidnagel
- ½ theelepel grof gemalen peper
- 1 theelepel gemalen komijn
- ½ theelepel gemalen kaneel
- ¼ theelepel nootmuskaat
- 1 laurierblad.

BEREIDEN:

1. Doe alles in een afgesloten glazen pot . (geen metaal of plastic !!)
2. Even flink door elkaar schudden.
3. Laurierblad erbij in doen.
4. **KLAAR.**
5. Ben je toch mal om dit te kopen...
6. Je kunt gaan experimenteren, zoals droge snippers van de sinaasappel erbij doen, in je gerecht. Etc. Maar hou de massala zuiver.
7. ☺