



JAPANS ZEVENKRUIDEN POEDER.

NODIG:

1 eetlepel zwarte peper korrels

2 theelepels wit sesam zaad

1 eetlepel verkruimelde nori vel (droog).

1 eetlepel gedroogde sinaasappel schil (of mandarijnschil)

1 eetlepel hot chili poeder

1 theelepel geroosterd sesamzaad (zwart)

1 theelepel blauwmaanzaad

(nu heb je ca 5 eetlepels vol)

BEREIDEN:

1. Maal alles in een oude koffiemolen (of 5 sec in de blender) tot poeder.
2. Bewaar in een glazen pot , in een donkere kast.
3. Je kunt het maandenlang goed houden.
4. Lekker in soep, salade of grillgerechten!
5. Ik maak meestal 5x deze hoeveelheid, dan heb ik een beetje op reserve.