



RAS EL HANOUT (MAROKKAANS SPECERIJEN MENGSEL)

NODIG:

- * 1 theelepel cayennepeper
- * 1 theelepel gekneusde venkelzaadjes
- * 1 theelepel gemalen nootmuskaat
- * 1 theelepel gemalen allspice (piment)
- * 1 theelepel gemalen kaneel
- * 1 theelepel gedroogde rode pepertjes (heet!), in schilfers
- * 2 theelepels gemberpoeder
- * 1 theelepel kruidnagelpoeder
- * 1 eetlepel geelwortelpoeder (kurkuma, koenjit)

VERDER:

- * 1 eetlepels peperkorrels, uit de pepermolen
- * 1 eetlepel gemalen cardamom
- * 1 eetlepel gemalen foelie
- * 1 eetlepel gemalen gember

OOK NOG:

- * 2 eetlepels gedroogde en gekneusde lavendel (LET OP DAT DIT EEN EETBARE SOORT IS!!)
- * 2 eetlepels gedroogde en gekneusde rozenknoppen (rozenwater is in uiterste nood ook toegestaan).

*Vergeet niet er een beetje zout bij te doen.

BEREIDING:

1. Doe alles in een grote kom en roer goed door elkaar.
2. Doe het in een afgesloten pot en zet in de kast.
3. Kun je tijden lekker houden, maar zorg ervoor dat er geen licht bij komt. (dan vervliegt het aroma).