



En oppskrift fra Handlekraftig.no

Hjemmelaget Garam Masala krydder

Uvurderlig krydder til indisk matlaging

Ingredienser:

- 2 ss kardemommefrø av grønn kardemomme
- 1 ts kardemommefrø av brun/sort kardemomme
- 1 ss korianderfrø
- 1 ss spisskummen
- 1 ss karve
- ½ ss sort pepper
- ½ ss nellikspiker
- 1 kanelstang
- 1 hel muskatblomme
- ½ muskatnøtt

Fremgangsmetode:

- Rist koriander, spisskummen, karve, nellik og sort pepper i tørr panne, hver for seg, til det dufter!
- Knus de ristede krydderne sammen med resten i en morter eller krydderkvern.
- Oppbevares lufttett og mørkt.