

KRUIDENMELANGE VOOR BARBECUE



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** Minikom voor blender

Ingrediënten : 1 Jar

- 1 el korianderzaad - 1 tl mosterdzaad - 1 tl kerriepoeder - 1 tl gedroogde tijm - 1 el zwarte peperkorrels
 - 2 tl komijnzaad - 1 chilipeper - 2 el zeezout
-

1. Rooster in een roestvrijstalen koekenpan met dikke bodem het koriander- en komijnzaad, de peperkorrels, en het mosterdzaad. Schud gedurende 2 à 3 minuten of totdat de kruiden hun aroma ontwikkelen. Laat afkoelen. Doe de geroosterde kruiden in de minikom, voeg de rest van de ingrediënten toe.

2. Mix ca. 10 seconden op snelheid 4 totdat u een fijn poeder heeft.

Blender Power 4 ■