

# TANDOORI KRUIDENMELANGE



---

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

---

**Ingrediënten :** 1 Jar

- 80 ml komijnzaad - 1 tl kruidnagels - 2 kardemompeultjes - 1 el gemalen kurkuma - 1 el zout - 1 el paprikapoeder - 80 ml korianderzaad - 1 tl zwarte peperkorrels - 1 el gemberpoeder - 1/2 kaneelstokje - 1 el gedroogde knoflook

---

1. Rooster het komijn- en korianderzaad, de peperkorrels, kruidnagels en kardemom op matig vuur in een koekenpan. Gedurende 2 à 3 minuten omschudden tot de specerijen hun aroma ontwikkelen.

2. Laat afkoelen. Doe de gegrilde specerijen in de minikom, voeg de rest van de ingrediënten toe.

3. Mix ca. 10 seconden op snelheid 3 totdat u een fijn poeder heeft.