

## 5 KRUIDEN MELANGE



---

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

---

**Ingrediënten :** 1 Jar

- 2 el zwarte peperkorrels - 2 tl venkelzaad - 6 kruidnagels - 3 steranijs - 2 kaneelstokjes

---

1. Rooster de peperkorrels op matig hoog vuur in een roestvrijstalen koekenpan met dikke bodem.
2. Gedurende 1 à 2 minuten omschudden en opzijzeten. Ga op dezelfde manier te werk voor elke specerij afzonderlijk. Doe de geroosterde kruiden in de minikom, mix ca. 10 seconden op snelheid 3 totdat u een fijn poeder heeft. In een hermetisch gesloten glazen pot blijft de melange een maand goed.