

EIGENGEMAAKTE KERRIEPASTA



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

Ingrediënten : 1 Jar

- 2 el extra vierge olijfolie - 1 tl komijnzaad - 1 tl kruidnagels - 2 el mosterdzaad - 2 kardemompeultjes - 2 tl kurkuma - 1 cm verse gemberwortel - 1 ui - 1 tl korianderzaad - 2 tl zwarte peperkorrels - 2 tl 5 kruidenmelange - 1 kaneelstokje - 2 tl cayennepeper

1. Mix alle droge kruiden 40 seconden op snelheid 3 in de minikom, totdat u een fijn poeder heeft. Zet dit opzij. Schil en snipper de ui. Fruit de uien op laag vuur in de olijfolie, totdat ze glazig worden. Schil en rasp ondertussen het stukje gemberwortel.

2. Voeg de gemalen kruiden en de gemberrasp toe aan de uien en laat 5 minuten fruiten.

Blender Power 4 ■