

# STÆRK KARRYBLANDING

SÆSON  
HELE ÅRET

CA. 1 DL  
TID: 15 MINUTTER



## DET SKAL DU BRUGE

2 tsk. hel koriander  
2 tsk. hel spidskommen  
4 kardemomme-kapsler—  
frøene inde i kapslerne som  
bruges (2 tsk stødt karde-  
momme)  
1 tsk. tørrede chili flager (evt.  
½ tsk.)  
½ stang kanel (1 tsk stødt ka-  
nel)  
4 hele nelliker  
½ tsk. hel sort peber  
½ tsk. hel allehånde  
1 tsk. Stødt ingefær  
1 tsk. sennepsfrø  
½ tsk. fennikelfrø  
1 tsk. stødt paprika, stærk  
2 tsk. stødt gurkemeje

## SÅDAN GØR DU

1. Rist de hele krydderier på en tør pande til det dufter.
2. Kom dem i en morter og stød dem til et groft pulver.
3. Stødt paprika og gurkemeje i en skål.
4. Bland resten af krydderierne i skålen.



## TIPS OG TRICKS

- Tilsæt evt. frisk eller tørret ingefær til karryen.
- Denne karryblanding kan varieres på utallige måder. Mangler du et af krydderierne på listen kan det udelades eller erstattes af et andet.
- Krydderier mister hurtigt en del af deres smag, når de bliver stødt. Du får derfor mest smag ud af dine krydderier, hvis du køber dem hele og støder dem lige inden brug.
- Karryblandingen kan bruges til indisk lammegyde