

Malawisk krydderblanding



Krydderblanding er en del av oppskriften på stekt fisk. Husk å doble oppskriften om fiskeoppskriften økes.

Fin aktivitet å gjøre med ungene en av dagene i forkant av resten av matlagingen. Se på krydderne, snakk om farger, konsistens og lukt. Smak på de enkeltvis før dere blander de sammen og har de på et glass.

Alle krydderne er tilgjengelige i de fleste velassorterte matbutikker. Dersom det er noe dere ikke finner, eller ikke vil bruke til å lage egen krydderblanding, kan man gå for ferdigblandinger. Da blir det en av de indiske ferdigblandingene, f.eks. garam masala. Dette vil gi litt annet krydderblanding, men barna får en følelse av andre krydder enn vi bruker i Norge.

Dette trenger du

- ½-1 ss chilipulver
- 3 ss korianderfrø eller malt koriander
- 1 ss hel svart pepper eller malt pepper

- 3 ss valmuefrø
- 2 ts sennepsfrø
- 1 ss spisskummen
- 1 ss gurkemeie
- 2 ts malt kanel
- 10 hele nellikspiker, eller 1 ss malt nellik

Fremgangsmåte

1. Mal til pulver om dere bruker hele frø, korn eller nellikspiker. Bruk en krydderkvern eller en morter.
2. Bland inn resten av krydderne.
3. Oppbevar i en lufttett beholder.

