



HOE GEBRUIK IK SPECERIJEN?

Zelf hoestsiroop maken

1 l water
750 g suiker
250 g kandijnsuiker
50 g tijm
20 g selderbladeren
4 g kaneelstokken
4 g zoethout
16 groene kardemomzaden
4 kruidnagel
4 punten steranijs
1 lege vanillestok
1 dl bruine rum

- ✘ Breng het water, de suikers, tijm en de selderbladeren aan de kook.
- ✘ Voeg de overige ingrediënten toe en laat afgedekt trekken naar believen.
- ✘ Zeef en voeg de rum toe.



SPECERIJEN INGEDEELD OP BASIS VAN DE OVERHEERSENDE SMAAK



Nootachtigen



Zoethout en anijsspecerijen



Zoete specerijen



Warme specerijen



Zure en fruitige specerijen



Bittere specerijen



Citrusspecerijen



Pikante specerijen



WASABI OF BERGSTOKKROOS

(F) wasabi, raifort du Japon, (E) wasabi, (D)

Berstockrose, Japanischer Kren

Botanische naam: Wasabia japonica

Familie: Brassicaceae

Oorsprong: Japan

Productiegebieden: Japan

Omschrijving

De bergstokkroos heeft een stevige wortelstok en een hartvormig blad, en is in 2 jaar volgroeid. In het voorjaar heeft de plant kleine, witte, vierbladige schermbloemen, met lange, dunne zaadpeulen. De plant groeit langs koude bergbeken en wordt tot 40 centimeter hoog. Zowel de bladeren als de stelen worden gebruikt, maar het is vooral de wortel die gewaardeerd wordt. Onder zijn bruine schil bevindt zich het heldergroene vruchtvlees, dat geraspt wordt om er een condiment van te maken vergelijkbaar met onze mierikswortel.

SPECERIJENMENGELINGEN EN SPECERIJENPASTA'S

Specerijenmengelingen



Kerriepoeders

Kerriepoeder
Madras kerriepoeder
Kerriepoeder der 7 zeeën
Colombo
Ras-el-hanout



Massala's

Garam massala
Groene massala
Massals de Madras



Tandoori



Harissa

Harissapasta
Verse harissa



Overige

Quatre épices
Chinees vijfkruidenpoeder
Japans zevenkruidenpoeder
Engelse mengeling gebak
Goma shio
Za'atar

Specerijenpasta's



Rode currypasta
Groene currypasta
Mosterd

Colombo

15 g ongekookte rijst
8 g kummelzaad
7,5 g korianderzaad
4 g zwarte peperbollen
10 g fenegriekzaad
5 g zwart mosterdzaad
4 kruidnagels
15 g kurkumapoeder

- ✘ Rooster de rijst tot deze bruin is en laat afkoelen.
- ✘ Rooster de hele specerijen tot deze verkleuren en laat afkoelen.
- ✘ Meng en maal de rijst en de specerijen en voeg het kurkumapoeder toe.



Groene massala

10 g geweekte fenegriek

5 g kardemomzaden

6 stuks kruidnagel

1,5 g kurkumapoeder

5 g zout

7 g geplette look

10 g geraspte gember

25 g muntbladeren

25 g korianderblad

85 g groene paprika gehakt

7 g witte wijnazijn

30 ml mengeling van sesamolie en zonnebloemolie

- ✘ Laat het fenegriekzaad een nacht weken in water.
- ✘ Rooster de kardemom en kruidnagel en maal.
- ✘ Meng de gemalen specerijen met het zout en kurkuma.
- ✘ Voeg de fenegriek en de overige ingrediënten toe.
- ✘ Mix en voeg de poeders toe.

