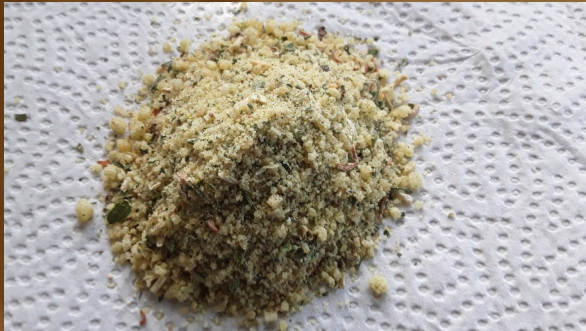


Universeel kruidenzout



Ingrediënten

600	Gr	Zeezout zonder toevoegingen
300	Gr	Kristalsuiker
200	Gr	Ruwe rietsuiker
1	El	Koenjit of kurkume (geelwortel)
1/2	Tl	Saffraanpoeder (imitatie)
1	Tl	Natrium glutamaat (weglaten indien allergie)
500	Gr	Gedroogde soepgroenten
1	St	Grote pastinaak
3	El	Peterselie gedroogd
4	El	Bieslook gedroogd
3	El	Selderijblad gedroogd
1	El	Korianderblad gedroogd
2	El	Uiengranulaat
1	El	Knoflookgranulaat
2	El	Uienpoeder
1	El	Knoflookpoeder (djahe)
1	El	Gemberpoeder (sereh)
1	El	Citroengras
1	Tl	Witte peper gemalen
1/2	Tl	Piment gekneusd of poeder
2	El	Maismeel (maizena, anti klonter)
1000	Gr	Kippenbouillon poeder (halal, cocinort)

opa's bbq en meer

Bereiding

- 1 Droog de soepgroenten op een dubbele laag keukenpapier op bakplaten in de oven op 50 graden celcius. Droogtijd varieert van 3 tot 6 uur afhankelijk van de laagdikte.
- 2 Snijd de pastinaak in brunoise (zeer klein) en droog deze eventueel samen met de soepgroenten.
- 3 Maal alle gedroogde groenten en de pastinaak in de keukenmachine tot stukjes van ongeveer 1 mm.
- 4 Meng het zeezout en de ruwe rietsuiker en voeg er het maismeel aan toe.
- 5 Droog ook dit mengsel op keukenpapier in de oven op 50 graden celcius en breek het daarna in grove stukken, maal het kort in een keukenmachine tot alles goed los is.
* ruwe rietsuiker en zeezout bevatten vaak nog wat water en het is belangrijk dat het goed droog is voordat je het gaat mengen met de overige ingrediënten.
- 6 Meng nu alle droge ingrediënten behalve de kippenbouillon en controleer of het mengsel goed droog is.
- 7 Als het nog enigszins vochtig lijkt te zijn droog het dan nog na in de oven.
- 8 Meng als laatste de kippenbouillonpoeder door het mengsel en meng alles goed door elkaar.
- 9 Maal nu het geheel in de keukenmachine zodat de gedroogde mix klein genoeg is en ongeveer de grootte heeft van kristalsuiker.
- 10 Doe het mengsel in droge (eventueel strooipotten) en bewaar deze op een donkere en droge plaats.

Dit mengsel in als het goed droog en donker bewaard wordt meerdere maanden tot enkele jaren houdbaar. Het zal naarmate het ouder wordt wel iets aan smaak verliezen, denk daar aan.

PAS OP voor vocht, dit kán bederf of schimmelvorming veroorzaken !!

Informatie

Vorbereiding

Marineren

Bereiding

Temperatuur