

Coffee Spice

krydderiblanding til at dyppe brød i

Type: Tilbehør

3 spsk. hasselnødder
3 spsk. sesamfrø
1 spsk. hele korianderfrø
1 spsk. friskmalet kaffe (fx. Uganda el. Sumatra)
1 tsk. salt
Stødt chili (eller cayennepeber) efter smag
Godt brød og jomfruolivenolie

Fremgangsmåde:

Tørrist hasselnødderne på en hed pande til skallen er mørk men ikke brændt. Ryst panden undervejs, de brænder let på! Gnid nødderne imellem et viskestykke så skallen gnides af. Rist sesamfrø og koriander til de er gyldne. Blend nødder, sesamfrø og krydderier til en mellemgrov mix. Anret olie og coffee spice i små skåle. Dyp stykker af brød, først i olie så i nøddemix - en superb nordafrikansk inspireret snack.

Tip: Coffee Spice holder længe i en lufttæt beholder, så lav evt. en dobbelt portion.
Kan også bruges som drys på grøn salat eller til at dyppe æg i, istedet for brød.