Massaman currypasta

Ingrediënten

• 1 el gedroogde pilipili

• 3 kardemonpeulen

• ½ kl komijnzaad

• 1 el korianderzaad

• 5 kruidnagels

• 1 kaneelstokje

• 3 stengels citroengras

• 5,5 el knoflook

• 1,5 el gember

• 3 el koriandersteeltjes

• 4 el sjalotten

• ½ kl geraspte nootmuskaat

• ½ kl zout

Bereidingswijze

1. Hak het citroengras fijn.

2. Snij de knoflook, gember, koriandersteeltjes en sjalotjes fijn.

3. Rooster de kardemom, komijn, koriander, kruidnagel en kaneel 2’.

4. Maal de geroosterde specerijen fijn en voeg dan een voor een de rest van de

ingrediënten toe.