

Garam Masala

Garam Masala er et indisk blandingskrydderi, der fås i mange varianter. Man kan købe den i pulverform i tamilske butikker eller kan man selv lave sin egen Garam Masala:

2 spsk korianderfrø
1 spsk spidskommen
10 hele kardemommefrø
2 cm kanelstang
10 sorte peberkorn
6 hele nelliker

Rist alle krydderierne på en pande ved middelvarme, derefter stødes alle krydderier til et fint pulver. Det bedste er at opbevare masalaen i et krydderiglas. Ingredienserne kan sammensættes i forskellige forhold efter smag og behag.

image/jpeg ikon [garam_masala.JPG](#) [1]

Portalen er leveret af resolvd.dk

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/ingrediens/krydderi/garam-masala>

Links:

[1] http://tamilskmad.dk/sites/all/files/ingredienser/garam_masala.JPG