

# Berberé - en etiopisk krydderiblanding

**Forfattere:** Jeppe Vestergaard Jensen

**Faglige temaer:** Geografiske specialiteter

**Kompetenceområder:** Madlavning, Måltid og madkultur

## Introduktion:

Berberé er en krydderiblanding og et grundelement i det etiopiske køkken. Krydderiblandingen giver retterne en dyb og varm smag.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

## Kopiark

Kopiark:

[Berberé.pdf](#)

# Berberé – etiopisk krydderiblanding

## Forfattere:

*Jeppe Vestergaard Jensen*

## Introduktion:

Berberé er en krydderiblanding og et grundelement i det etiopiske køkken. Ligesom Niter Kebbeh, så bruges blandingen i mange etiopiske retter. Krydderiblandingen giver retterne en dyb og varm smag. Nogle af krydderierne kan dog være svære at fremskaffe. Det kræver sandsynligvis et besøg i en helsebutik, når du f.eks. skal have bukkehornsfrø.

## Ingredienser:

2 tsk allehånde  
1 tsk stødt koriander  
1 tsk stødt spidskommen  
3 tsk fennikelfrø  
2 tsk bukkehornsfrø  
2 tsk stødt kardemomme  
10 hele nelliker  
  
1 tsk chilliflager  
1 tsk cayennepeber  
3 tsk paprika  
3 tsk salt  
½ tsk friskkværnet sort peber  
1 tsk stødt muskatnød  
1 tsk tørret ingefær  
1 tsk gurkemeje  
2 tsk kanel

## Fremgangsmåde:

1. Bland de første syv krydderier og varm dem på en pande, indtil de begynder at dufte.
2. Dernæst stødes de i en morter eller blendes til et fint pulver.
3. Bland heri de sidste ni krydderier.
4. Gem krydderiblandingen i en lufttæt beholder.