Berberé - en etiopisk krydderiblanding

Forfattere: Jeppe Vestergaard Jensen
Faglige temaer: Geografiske specialiteter
Kompetenceområder: Madlavning, Måltid og madkultur

Introduktion:
Berberér 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

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Berberé – etiopisk krydderiblanding

Forfattere:
Jeppe Vestergaard Jensen

Introduktion:

Berberér 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.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv