

Kruidenpasta

- 1 eetlepel **Peppr-it hot**
- 2 gesnipperde uien
- 4 tenen knoflook
- 1 volle eetlepel gemberblokjes op siroop
- 1 theelepel ketoembar
- 1 theelepel koenjit
- 2 eetlepels **Knoflook-Edik**
- 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- Sap van citroen
- 2-3 eetlepels **olijfolie "Terra Creta"**

Bereidingswijze

Meng alles in de keukenmachine of met de staafmixer tot een fijne pasta.

U kunt deze pasta in een afgesloten trommel/bakje circa 14 dagen in de koelkast bewaren.

De pasta is heerlijk te combineren bij bami- of vleesgerechten.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

