



Xawaash Kruidenmix

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Somalië

Gang: Kruidenmix

Hoeveelheid: ± 150 gram

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten:

Ingrediënten hele specerijen:

- 2 el korianderzaad
- 2 el komijnzaad
- 1 el zwarte peperkorrels
- 1 el groene kardemompeulen (alleen de zaadjes gebruiken)
- 2 tl kruidnagels
- 2 kaneelstokjes (ongeveer 8 gram), in stukjes gebroken
- 1 tl venkelzaad
- 1 tl fenegriekzaad

Ingrediënten gedroogde specerijen:

- 2 el gemalen kurkuma
- 1 el gerookt paprikapoeder
- 1 el zoet paprikapoeder
- 2 tl gemalen gember
- 1 tl nootmuskaat, vers geraspt
- 1 tl chilivlokken (of meer naar smaak)
- 1 tl piment (allspice)
- 1 tl gemalen kaneel (voor extra warmte)

Optioneel, maar zeer karakteristiek

- 1 tl gedroogde rozenblaadjes (voor een subtiele bloemige toon)
- ½ tl gemalen zwarte kardemom voor een rokerige, diepe smaak

Bereiding:

Stap 1 – De specerijen wakker maken

- Verwarm een droge koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de koriander, komijn, peperkorrels, kardemomzaadjes, kruidnagels, kaneel, venkelzaad en fenegriek toe.
- Rooster de specerijen rustig gedurende 2 tot 3 minuten terwijl je de pan regelmatig omschudt. Zodra de keuken zich vult met een warme, kruidige geur haal je de pan van het vuur.
- Let erop dat de specerijen niet donker kleuren. Je wilt de aroma's openen, niet verbranden.
- Laat de geroosterde specerijen volledig afkoelen.

Stap 2 – Malen tot een aromatisch poeder

- Maal de afgekoelde specerijen in een specerijenmolen, koffiemolen of vijzel tot een fijn poeder.
- In Somalië gebeurt dit traditioneel vaak met een vijzel. Dat kost wat meer tijd, maar de geur die vrijkomt hoort eigenlijk bij de beleving.

Stap 3 – Samenbrengen van de smaken

- Meng het versgemalen kruidenpoeder met:
 - ✓ kurkuma
 - ✓ gerookt paprikapoeder
 - ✓ zoet paprikapoeder
 - ✓ gember
 - ✓ nootmuskaat
 - ✓ chilivlokken
 - ✓ piment
 - ✓ extra kaneel
 - ✓ eventueel rozenblaadjes en zwarte kardemom
- Roer alles zorgvuldig door elkaar zodat de smaken mooi verdeeld zijn.
- Laat de Xawaash daarna minimaal een dag rusten in een afgesloten pot. De kruiden krijgen dan de kans om samen te smelten tot één harmonieus geheel.

Cunto wanaagsan!