

RAS EL HANOUT

Barreja d'espècies pel cuscús i altres plats d'inspiració marroquina (pot portar entre 4 i 30 espècies)

Nota: Els hi podem posar directament en pols o les podem agafar en gra i moldre-les nosaltres (algunes d'elles, no totes) i després tamisar-les.

	<u>Ingredients</u>
primer grup	aquestes poden ser en gra, moldre-les nosaltres i després tamisar
1 culleradeta	clau d'olor
2 culleradetes	pebre negre
1 culleradeta	cardamon verd
1 culleradeta	pebre blanc
2 culleradetes	comí
2 culleradetes	cilandre
segon grup	En pols
1 culleradeta	nou moscada
2 culleradetes	gingebre
2 culleradetes	cúrcuma
1 culleradeta	canyella
1 culleradeta	pebre vermell dolç

- Si ho preparem amb les espècies en gra sempre tindrà més aroma.
- Les espècies del primer grup, si volem, les podem escalfar en gra durant 5 minuts en una paella sense oli per ressaltar els aromes.
- Després es fan pols amb un molinet (pot ser el molinet del café) o amb la ma de morter, les tamisem i un cop fredes s'ajunten amb les del segon grup.
- Un cop barrejades totes ho podem guardar en un pot hermètic per fer-la servir quan ens convingui.