

Dukkah met nori

Ingrediënten

- 125 g amandelen
- 3 vellen nori
- 2 el zwarte sesamzaadjes
- 2 tl chilipepervlokken
- Zout

Bereidingswijze

- Rooster de amandelen in een droge pan, totdat ze licht bruin verkleuren. In beweging houden tijdens het roosteren. Af laten koelen.
- Scheur de norivellen in kleine stukjes en rooster ook deze in een droge pan totdat de stukjes beginnen te verkleuren en knapperig aanvoelen tussen je vingers. In beweging houden tijdens het roosteren.
- Laat afkoelen.
- De amandelen samenvoegen met de nori en grof malen in de keukenmachine of vijzel.
- Sesamzaadjes en chilipepervlokken toevoegen en op smaak brengen met zout.
- In schone pot met deksel doen.

Hulpmiddelen

- Keukenmachine of vijzel

Tips

- Speel met andere noten en verhoudingen van de ingrediënten, totdat je de voor jouw lekkerste smaak vindt.
- Deze Dukkah is erg lekker op je poké bowl.
- In een schone, droge pot kun je dukkah een paar weken bewaren op een droge, donkere plek.