



SÅS

Kryddblandning - Shawarma

Kock: **Todd English** Tid: **5 min** Portioner: **6**

Det här är min absoluta favorit för smörgåsar!



Aleppopeppar som syns på bilden ovan är en robust krydda som kommer från Aleppo-regionen i Syrien. Den har en subtil, rökig jordnära till det med ett russinliknande doft med en måttlig styrka i hetta. Aleppopeppar finns i Mellanöstern och grekiska marknader, liksom i många gourmet livsmedelsbutiker. Om du inte hittar Aleppopeppar så kan du ersätta den med en blandning av lika delar torkade krossade chiliflingor och ungersk söt paprika.

INGREDIENSER



- 2 msk mald sumak
- 1 tsk aleppopeppar
- 2 msk mald kryddpeppar
- 1 msk nymald svartpeppar
- 4 msk mald kardemumma
- 1 msk kosher salt
- 1 tsk strösocker
- 1.5 tsk vitlökspulver

GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda ihop alla ingredienser i en liten skål. Förvara i rumstemperatur i en lufttät behållare i upp till 2 månader.