02
jul 2014

Zahtar - Kryddblandningen från Mellanöstern

Skribent: **Padma Lakshmi**

Zahtar (Za´atar) är en kryddblandning från mellanöstern som används mest i Syrien, Turkiet och i vissa delar av Armenien.

Kryddblandningen innehåller oregano, timjan, sesamfrön och sumak. Den är utmärkt att krydda nybakade bröd med, speciellt på det tunna brödet som de gör i mellanöstern. Precis som sumak så håller den här kryddblandningen i en evighet i ditt skafferi, jag har alltid lite av den i mitt skafferi då den alltid hjälper mig att göra något gott från nästan ingenting.
Du kan göra en utsökt yoghurtdipp till dina cruditéer, bröd eller chips väldigt lätt genom att bara blanda i lite av Zahtarblandningen tillsammans med färska örter i lite yoghurt! Använd två teskedar Zahtar till två deciliter yoghurt och tillsätt lite av de färska örter som du har hemma. Gräslök, koriander och speciellt mynta fungerar utmärkt till denna dipp. Men dill och även dragon fungerar också bra!
Tillsätt två matskedar av färskt hackad mynta eller koriander och bara en matsked gräslök då gräslök har lite starkare smak. Smaka av med salt och om det behövs eventuellt en liten nypa av sumak. Du kan även ha Zahtar i mackor och på ugnsstekar, eller varför inte i potatissalladen. Möjligheterna är oändliga!