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.