



### Indiase Oosterse specerijen koffie met kurkuma

Koffie met specerijen smaakt heerlijk. Gewoon heerlijk. Maar er zijn meerdere variaties mogelijk. Ook als koude koffie met wat ijsblokjes. Of met een bolletje ijs. Koud over een stukje cake als toetje, met wat koffielikeur erdoor is ook erg lekker. Of zet de koffie met een percolator kan. Dat is ook erg bijzonder lekker !

Hier geef ik u een heerlijk Indiaas gekruid koffie recept. U kunt dit op twee manieren maken.

- \* U kunt de mix maken en dan op de koffie strooien en water op gieten. En samen met de koffie door laten stromen.
- \* U kunt de mix ook maken en het op de melk of melkschuim strooien.

#### RECEPT :

Ik geef u een wat grotere hoeveelheid, als u graag koffie drinkt zult u het regelmatig gebruiken. Alles is gewoon bij een redelijk goed gesorteerde supermarkt verkrijgbaar,.

Doe het in een strooier met wat grotere gaatjes, of gewoon in een lichtdicht busje.

- \* 3 eetlepels gemalen kardamom
- \* 1 eetlepel kaneelpoeder
- \* 1 theelepel kurkumapoeder
- \* 1/2 afgestreken theelepel nootmuskaat poeder
- \* 1/2 afgestreken theelepel kruidnagel poeder

- \* 1/2 afgestreken theelepel gemalen zwarte peper
- \* een heel klein beetje gemalen anijs of steranijs poeder.

Doe alles in een potje en goed schudden. Klaar.

DAN :

Neemt u de koffie machine, doe daarin genoeg koffie voor ca 4 personen.

En doe er een afgestreken theelepel van deze koffiemix op.

Water erop en gewoon koffie zetten.

Ik kan u niet uitleggen hoe bijzonder lekker dit is. Ik had dit in een mooi ijscoupe glas gedaan en geserveerd als koude koffie op een bolletje vanille ijs.

Jammie !! De gasten vonden het heeeel erg lekker

Met een smakelijke groet van Tienieke