**Dukkah**

Nodig:

150 gram ongebrande en ongezouten hazelnoten

1 eetlepel korianderzaadjes (of een theelepel gemalen ketoembar)

2 eetlepels sesamzaad (eventueel wit en zwart gecombineerd)

1 eetlepel karwijzaad

1 eetlepel anijszaad of venkelzaad

1 eetlepel gedroogde chili flakes

1 theelepel komijnzaadjes (of een mespunt gemalen djintan/komijn)

½ theelepel grof (zee)zout

½ theelepel vers gemalen zwarte peper

Bereiding:

Doe alle ingrediënten behalve het zout en de zwarte peper in een koekenpan en rooster dit voor ongeveer 5 minuten op een laag vuur. Blijf erbij en zorg dat het niet verbrand. 1. Laat het mengsel kort afkoelen en doe het dan samen met het zout en de peper in een keukenmachine. Pulseer het mengsel totdat je kleine stukjes hebt. Zorg dat je het niet te lang blend want anders wordt het een notenpasta in plaats van dukkah. Proef of de smaak naar wens is en voeg indien nodig nog extra zwarte peper, chili flakes of zout toe. Bewaar de dukkah in een schone glazen pot. Op deze manier is het zeker een paar weken houdbaar.